SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Espresso Machine SEM 1100 A2

(GB) **Espresso Machine**
Operating instructions

(HU) **Kávéfőző**
Használati utasítás

(CZ) **Espresovač**
Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH) **Espressomaschine**
Bedienungsanleitung

(PL) **Ekspres ciśnieniowy do kawy**
Instrukcja obsługi

(SI) **Kavni aparat za espresso**
Navodila za uporabo

(SK) **Espresovač**
Návod na obsluhu

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SEM 1100 A2-06/11-V2
IAN: 66926

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
SILVERCREST
INSERT
LOCK

GB

Index

Introduction 2
Preface 2
Information for these operating instructions 2
Copyright 2
Limited liability 3
Warnings 3
Intended use 4
Safety 4
Safety instructions 4
Items supplied / Transport inspection 6
Disposal of the packaging 6

Operating componentse 7

Technical data 7

Commissioning 8

Operation 8
Filling the water tank 8
Heating up before every use 9
Heating up after an extended downtime 9
Preparing Espresso 10
Preparing Cappuccino 12
Tips for the milk froth 14
Generating hot water 14

Cleaning and Care 15
Cleaning the milk frother 15
Cleaning the hot water shower 15
Cleaning accessories 16
Cleaning the appliance 16
Descaling the appliance 16

Troubleshooting 18

Disposal 19
Disposal of the appliance 19

Warranty and Service 20

Importer 20

GB

Introduction

Preface

Dear customer,

with the purchase of this appliance you have decided on a quality product from **SilverCrest,** which, in terms of technology and functionality, meets the most up-to-date development standards.

Read the information included here so that you can quickly familiarize yourself with your appliance and thus make full use of its functions.

We wish you a great deal of enjoyable use.

Information for these operating instructions

These operating instructions are a component of the Espresso Machine SEM 1100 A2 (henceforth designated as the appliance) and they supply you with important information about the intended use, safety, installation and connection as well as operation of the appliance.

The operating instructions must be constantly kept available close to the appliance. They are to be read and applied by every person charged with the operation of the appliance.

Keep these operating instructions and hand them over with the appliance to any future owners.

Copyright

This documentation is copyright protected.

All rights, including those of photographic reproduction, duplication and distribution by means of particular methods (for example data processing, data carriers and data networks), wholly or partially, as well as substantive and technical changes, are reserved.

Limited liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized modifications or for using unapproved replacement parts.

Warnings

In the extant operation instructions the following warnings are used:

⚠ WARNING

A warning of this risk level signifies a potentially dangerous situation.

If the risk situation is not avoided it can lead to injuries.

► The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning of this risk level signifies potentially property damage.

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

► The directives in this warning are there to avoid property damage.

NOTICE

► A notice signifying additional information that assists in the operation of this appliance.

GB

Intended use

This appliance serves exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and the heating of water. It is intended solely for use in domestic households. Do not use it for commercial applications.

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those detailed here.

⚠ WARNING

Risk from unintended use!

Risks can come from the appliance if it is used for unintended purposes and/or other types of use.

- ► Use this appliance exclusively for its intended purposes.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

Safety

In the chapter "Safety Notices" you will receive important safety information regarding the handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

Safety instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not put into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect repairs can result in significant risks for the user. In addition warranty claims become void.
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of Burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- Connect the appliance only to correctly installed and earthed mains power sockets.

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Compliance with the safety requirements can only be assured by using original replacement parts.
- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Protect the appliance against shock, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and from being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids.
- Always pull the plug from the mains power socket; never pull on the cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0° C. Should the water in the pipes or the water tank freeze, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended only for indoor use.

NOTICE

► A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a cutomer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

GB

Items supplied / Transport inspection

⚠ WARNING

Risk of suffocation!

► Packaging material should not be used as a play thing.
There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve carrier
- large espresso sieve
- small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating Instructions

NOTICE

► Check the contents to make sure everything is available and there are no signs of visible damage.

► If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the service hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Operating componentse

❶ Water tank
❷ Steam regulation knob
❸ On/Off switch
❹ Green heating-up control lamp
❺ Rotary switch
❻ Compactor
❼ Recess for the red float
❽ Drip grill
❾ Measuring spoon with compactor
❿ small espresso sieve
⓫ large espresso sieve
⓬ Sieve carrier
⓭ Sieve blocker
⓮ Drip tray
⓯ Hot water shower
⓰ Milk foamer
⓱ Grip
⓲ Red heating-up control lamp

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominal performance	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Water tank (Max)	1.5 Litres
Energy consumption in standby mode until automatic switch-off	approx. 31.3 Wh
Energy consumption in off-mode	0 Wh

GB

Commissioning

1) Clean the sieve holder ⓬, the measuring spoon ❾, the espresso sieve ❿ ⓫, the drip grill ❽ and the water tank ❶ as described in the chapter "Cleaning and Care".
2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
3) Insert the drip grill ❽ so that the red float can protrude through the recess ❼ in the drip grill ❽.
4) Insert the plug into a mains power socket.
5) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
6) Allow sufficient water for about 5 cups of coffee to flow through the appliance. Refer to the chapter "Operation".
7) Let steam generate for about 30 seconds. Refer to the chapter "Operation".

NOTICE

► On the first use it may be that the pump is already audibly working, noises occur, but still no water is coming out of the appliance. In this case, turn the steam control switch ❷ in the direction "+" so that air can escape from the pipelines of the appliance (the function rotary switch ❺ stands at the position „ “). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

Filling the water tank

NOTICE

► Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.

1) Pull the water tank ❶ upward and out, open the lid and fill it with water:
   Fill it with water to at least the Min. marking.
   Never fill it with more water than up to the Max marking.
2) Push the water tank ❶ back into the appliance so that it slides into the appliance on the rails and sits firmly.

■ You can also fill the water tank ❶ without having to remove it from the appliance. Simply open the water tank lid and fill it with water from a bottle etc. Ensure that no water runs beside the water tank ❶.

Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

1) Switch the appliance on with the on/off switch ❸. The rotary switch ❺ is at the position „-WW-“.
2) The red heating-up control lamp ⓲ glows.
3) Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.

You can now make an espresso / cappuccino.

Heating up after an extended downtime

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

1) Fill the water tank ❶ with water.
2) Place either the large ⓫ or the small espresso sieve ⓾ in the sieve carrier ⓬.
3) Insert the sieve carrier ⓬ into the appliance by placing it at the marking “INSERT” and then turning it anticlockwise to the marking “LOCK”.
4) Place a cup under the sieve carrier ⓬.
5) Close the steam regulation knob ❷ (turn it as far as it will go in the direction “ - “).
6) Switch the appliance on with the on/off switch ❸.
7) The red heating-up control lamp ⓲ glows.
8) Turn the rotary switch ❺ to the position “ ”. The pump begins to pump water into the appliance. As soon as water flows from the sieve carrier opening, turn the rotary switch ❺ back to the position “-WW-”.
9) As soon as the green heating-up control lamp ❹ glows, turn the rotary switch ❺ to the position “ ”. Allow the water to flow for about 1 minute. It may be that you need to empty the cup in between. For this, briefly stop the process.
10) After approx. 1 minute turn the rotary switch back to the position “-WW-”.
11) Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows again. The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

GB

Preparing Espresso

NOTICE

► If, before starting to make the espresso, you have taken hot steam from the machine, we recommend you draw a little hot water before commencing with the espresso preparation. If you do not, it may be that the coffee tastes burnt. Hold an empty cup under the milk frother ⓰. Turn the steam control knob ❷ in the direction "+". Turn the function rotary knob ❺ to the position "" so that hot water flows out of the nozzle. Wait a few seconds before turning the function rotary knob ❺ back to to the position "". Then turn the steam control knob ❷ back to closed (in the direction "-").

NOTICE

► Always ensure that the espresso sieve ⓾ ⓫ is clean and free of coffee powder residues.

1) When the appliance is heated-up:
   To prepare an espresso, place the small espresso sieve ⓾ in the sieve carrier ⓬. To prepare two espressos, place the large espresso sieve q in the sieve carrier ⓬.

2) Fill the small espresso sieve ⓾ to the max marking with espresso powder. This equates to approx. 7g of powder or a levelled measuring spoon ❾.
   or...
   Fill the large espresso sieve ⓫ to the max marking with espresso powder. This equates to about 7g + 7g of powder or two levelled measuring spoons ❾.

3) Compress the espresso powder using the tamper on the appliance ❻. Then, if necessary, fill it with more espresso powder, until the espresso sieb ⓾ ⓫ is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTICE

► Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and there is more crema. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.

4) Insert the sieve carrier ⓬ into the appliance by placing it at the marking “INSERT” and then turning it anticlockwise to the marking “LOCK”.

5) Place one (or two) cup(s) under the sieve carrier openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly.

6) As soon as the green heating-up control lamp ❹ glows, you can turn the rotary switch ❺ to the position “ ”. The espresso flows into the cup(s).

⚠ WARNING

Never remove the sieve carrier ⓬ during the espresso output!

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!!

► Always ensure that the rotary switch ❺ stands at "-⋀⋀-" before you remove the sieve carrier ⓬.

NOTICE

► This appliance is fitted with a pre-brew function. This means that the hot water, before it is pressed through the espresso powder, stands for a short time in the filter holder. This refines the aroma of the espresso.

7) When the cup(s) are filled to the desired quantity (about 20 ml), turn the rotary switch ❺ back to the position “-⋀⋀-”.

You can now drink the espresso.

8) Switch the appliance off with the on/off switch ❸.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

9) After every use remove the espresso powder from the espresso sieve ⓾ ⓫. Remove the sieve holder ⓬ from the appliance. Flip the sieve blocker ⓭ upwards so that the espresso sieve ⓾ ⓫ cannot fall out of the sieve holder ⓬. Now empty the espresso sieve ⓾ ⓫. Always dispose of the espresso powder or espresso pads in an environmentally friendly manner, for example, with the organic waste.

NOTICE

► Absolutely clean the hot water shower ⓯ after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

NOTICE

► Regularly empty the drip tray ⓮, at the latest when the red float in the recess ❼ of the drip grill ❽ is visible.

NOTICE

► You can also use espresso pads for the preparation of espresso. Use only espresso pads that correspond to the ESE standard. The ESE standard is a system accepted by the leading manufacturers of espresso pads, which makes possible the simple and clean preparation of espresso.

Preparing Cappuccino

⚠ WARNING

Be careful when working with steam for the milk foam production!

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

► Always operate the steam regulation knob ❷ slowly.

1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to third with cold milk.
2) Ensure that the steam regulation knob ❷ is closed (turn it as far as it will go in the direction "-").
3) Push the milk foamer ⓰ out to the side. Thereby, take hold of it only by the grip ⓱.
4) Turn the rotary switch ❺ to the position "♨". Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.
5) Hold an empty container under the milk frother ⓰. Slowly turn the steam control knob ❷ in the direction "+". Condensed water/spray comes from the nozzle. Thus, the nozzle and the water circulation inside the appliance is cleaned.

6) When only steam comes out of the nozzle, turn the steam control knob ❷ in the direction "-" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.

7) Now hold the frothing container in your hand, so as to feel the milk temperature, and guide the nozzle of the milk frother ⓰ lightly into the milk. Thereby, hold the frothing container at a slight angle.

8) Slowly turn the steam control knob ❷ in the direction "+".

9) Rotate the container for frothing in a circular motion and hold the tip of the nozzle just below the surface of the milk: deep enough so that the milk does not spray in all directions and high enough so that a thick foam is produced. Done properly, a deep buzzing sound is audible.

10) As the milk froth rises place the nozzle deeper in the milk, to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the foam.

11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control knob ❷ a little, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently spins around while it is being stirred with the nozzle.

12) When the milk foam has the desired consistency and temperature, switch the steam control knob ❷ off (up to the stop in the "-" direction).

13) First then remove the nozzle from the milk.

14) Turn the rotary switch ❺ to the position "".

NOTICE

► For the preparation of cappuccino always use bigger cups than for espresso, because foamed milk will be added.

15) For the preparation of a cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see chapter "Preparing espresso"/ the heating up is no longer necessary). Allow the water to pass through only for about twice as long as an espresso (about 40 ml).

16) Switch the appliance off with the on/off switch ❸.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. According to taste, you can add sugar or sprinkle it with cocoa powder.

NOTICE

► You can also use the milk frother ⓰ to heat up other liquids, such as cocoa or tea.

NOTICE

► Absolutely clean the milk frother ⓰ after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

Tips for the milk froth

- In principle, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed with limitations.
- Skimmed or low-fat milk does not burn as easily as whole milk, but with a too low fat content there is a risk that the milk froth will not be good. Therefore, if possible use a milk with 3.5% or 1.5% fat content.
- Well chilled milk can be frothed better than less cold.
- Do not froth milk up a second time, otherwise it could burn on.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. Thus, larger bubbles burst and still fluid milk falls to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Generating hot water

1) When the appliance is heated-up:
2) Place a cup under the milk frother ⓰.
3) When the green heating-up control lamp ❹ glows, turn the steam control knob ❷ to the position "+".
4) Turn the rotary switch ❺ to the position "". Hot water flows from the nozzle.
5) If you wish to interrupt the hot water supply, turn the steam control knob ❷ off (as far as it will go in the direction "-") and place the rotary switch ❺ at the position "".
6) Switch the appliance off with the on/off switch ❸.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

GB

Cleaning and Care

⚠WARNING - RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of Burns!
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!

Cleaning the milk frother

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the upper surfaces of the appliance.

1) Place an empty container under the milk frother ⑯.
2) Immediately after use turn the steam control knob ❷ to the position "+ " and, for a few seconds, allow the steam to escape.
3) Turn the steam control knob ❷ off (as far as it will go in the direction "-"), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
4) Allow the nozzle to cool down.
5) Remove the nozzle and clean it thoroughly in warm water.
6) Check to see if the small hole in the nozzle is clogged and, if so, clear it with a needle.
7) Clean the steam delivery tube of the milk frother ⑯ with a damp cloth.
8) Replace the nozzle back onto the steam supply pipe.

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower ⑮ after each use:

1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder ⑫, wipe the entire surface of the hot water shower ⑮ with a moist cloth so that all powder residues are removed.
2) Then place an empty cup under the hot water shower ⑮ and turn the function rotary knob ❺ to the position „ ". Water flows from the hot water shower ⑮ and it flushes the last remaining powder residues out. With this, the water can spray a little.
3) After about 20 seconds place the function rotary knob ❺ back to the position „ " and switch the appliance off with the On/Off switch ❸.

GB

Cleaning accessories

1) Clean the filter holder ⓬, the two coffee filters ⓾ ⓫, the water tank ❶, the measuring scoop ❾ and the drip tray ❽ in warm water.

NOTICE

► If you put detergent into the water, it may have a negative effect on the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

2) Dry all parts well.

3) The drip tray ⓮ is suitable for cleaning in the dishwasher.

Cleaning the appliance

Clean the housing with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Descaling the appliance

Regularly descale the appliance. The appliance should be descaled after about 200 espresso preparations. Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use commercial available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have a descaler, you can proceed as follows:

1) Fill the water tank ❶ to the marking MAX.

2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.

3) Replace the water tank ❶ into the appliance.

4) Switch the appliance on with the on/off switch ❸. The rotary switch ❺ must be in the position "-⩙-". The steam control knob ❷ is closed.

5) Insert the sieve carrier ⓬, WITHOUT espresso powder, into the appliance and place a cup under the sieve carrier ⓬. As soon as the green heating-up control lamp ❹ glows, turn the rotary switch ❺ to the position "".
6) Let about 2 cups (coffee cups) of water pass through and then stop the process.
7) Hold a container under the milk frother ⓰.
8) Place the rotary switch ❺ at the position "" and wait until the green heating-up control lamp ❹ glows. Slowly turn the steam control knob ❷ to the position "+ ". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
9) After 2 minutes close the steam control knob ❷, set the rotary switch ❺ to the position "" and switch the appliance off.
10) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
11) Repeat the steps 4 - 10 three times.
12) Then place the rotary switch ❺ at the position "" and let the solution flow through until the water tank ❶ is empty.
13) Rinse the water tank ❶ with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
14) Turn the rotary switch ❺ to the position "" as soon as the green heating-up control lamp ❹ glows.
15) Allow the water to run through.
16) Repeat the steps 13 - 15 three times.
17) Fill the water tank ❶ with water once again.
18) Turn the rotary switch ❺ to the position "".
19) Hold a container under the milk frother ⓰ and slowly rotate the steam control knob ❷ to the position "+" as soon as the green heating-up control lamp ❹ glows.
20) After about 1 minute close the steam control knob ❷, set the rotary switch ❺ to the position "" and switch the appliance off.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

GB

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The espresso no longer flows out	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tight.	• Reprepare the espresso, however, this time do not compress it so tightly, or exchange it completely.
	• No water in the water tank ❶.	• Fill the water tank ❶ with water.
	• The holes in the sieve carrier openings are blocked.	• Clean the sieve carrier ⓬.
the espresso drips over the edges of the sieve carrier ⓬ instead of from the openings.	• The sieve carrier ⓬ is not correctly inserted.	• Correctly insert the sieve carrier ⓬.
	• The sieve carrier openings are blocked.	• Clean the sieve carrier ⓬.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve carrier ⓬.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve carrier ⓬.
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The green heating-up control lamp ❹ has not yet glowed.	• Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.
	• The cups were not prewarmed.	• Prewarm the cups.
Noisy operation of the pump.	• The water tank ❶ is empty.	• Fill the water tank ❶ with water.
	• The water tank ❶ is not properly inserted, meaning that water cannot enter into the appliance.	• Correctly insert the water tank ❶.

The crema is too light (the espresso runs quickly out of the sieve carrier ⑫)	• too little espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs slowly out of the sieve carrier ⑫)	• too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not foam.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk foamer ⑯ is dirty.	• Clean the milk foamer ⑯.

Disposal

Disposal of the appliance

Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of this appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

GB

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 66926

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 66926

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie 22
Wstęp 22
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi 22
Prawo autorskie 22
Ograniczenie od odpowiedzialności 22
Wskazówki ostrzegawcze 23
Użycie zgodne z przeznaczeniem 23
Bezpieczeństwo 24
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 24
Zakres dostawy / przegląd po rozpakowaniu 26
Utylizacja opakowania 26

Elementy obsługowe 27

Dane techniczne 27

Pierwsze uruchomienie 28

Obsługa 28
Nalewanie wody 28
Podgrzewanie przed każdym użyciem 29
Podgrzewanie po dłuższej przerwie 29
Przygotowanie Espresso 30
Przygotowanie Cappuccino 32
Wskazówki dotyczące spieniania mleka 34
Przygotowanie wrzątku 34

Czyszczenie i konserwacja 35
Czyszczenie spieniacza do mleka 35
Czyszczenie dyszy gorącej wody 36
Czyszczenie akcesoriów 36
Czyszczenie urządzenia 36
Odkamienianie urządzenia 36

Usuwanie usterek 38

Utylizacja 39
Utylizacja urządzenia 39

Gwarancja i serwis 40

Importer 40

PL

Wprowadzenie

PL

Wstęp

Szanowni użytkownicy,

nabywając niniejsze urządzenie wybraliście produkt wysokiej jakości marki **SilverCrest**, spełniający najnowocześniejsze standardy rozwoju w kwestii techniki i funkcjonalności.

Informacje podane w niniejszej instrukcji obsługi mogą szybko poznać działanie urządzenia i w pełni wykorzystać wszystkie dostępne funkcje.

Życzymy wiele radości w użytkowaniu.

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część ekspresu do kawy SEM 1100 A2 (zwanego dalej urządzeniem) i przekazuje ważne wskazówki dotyczące użytkowania zgodnego z przeznaczeniem, bezpieczeństwa, montażu i podłączania, a także obsługi urządzenia.

Instrukcję obsługi należy przechowywać stale w pobliżu urządzenia. Każda osoba obsługująca urządzenie powinna przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Przechowuj instrukcję obsługi i w razie odsprzedaży radioodtwarzacza przekaż ją wraz z urządzeniem nowemu właścicielowi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkie prawa, także te dotyczące odtwarzania fotomechanicznego, powielania i rozpowszechniania innymi metodami (np. obróbka danych, nośniki danych i sieci danych), także częściowo, jak również zmian zawartości i techniki zastrzeżone.

Ograniczenie od odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące obsługi, są zgodne z ostatnim stanem przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i orientację zgodnie z najnowszą wiedzą.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń .

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody, spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Wskazówki ostrzegawcze

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące wskazówki ostrzegawcze:

⚠ OSTRZEŻENIE

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia zagrożenia oznacza możliwą do wystąpienia sytuację niebezpieczną.

W razie braku możliwości uniknięcia niebezpiecznej sytuacji, może to doprowadzić do odniesienia obrażeń.

► Instrukcje w niniejszej wskazówce ostrzegawczej stosuje się, by uniknąć odniesienia obrażeń osób.

UWAGA

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia zagrożenia oznacza możliwą szkodę materialna.

W razie braku możliwości uniknięcia niebezpiecznej sytuacji, może to doprowadzić do szkód materialnych.

► Instrukcje w niniejszej wskazówce ostrzegawczej stosuje się, by uniknąć szkód materialnych.

WSKAZÓWKA

► Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania Espresso/Cappuccino i podgrzewania wody. Jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego. Nie jest przystosowane do użytku komercyjnego.

Inne lub wykraczające poza powyższe użytkowanie, uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

PL

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ► Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ► Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikających z użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem są wykluczone.

Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Bezpieczeństwo

W rozdziale „Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" znajdziesz ważne wskazówki bezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Mimo to nieprawidłowe użycie może prowadzić do szkód osobowych i materialnych.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Mając na uwadze bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ■ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie jest nigdzie uszkodzone. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- ■ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- ■ Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.

- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom lub obsłudze klienta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodowaćpoważne zagrożenie dla użytkownika. Do tego można stracić gwarancję.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Nigdy nie chwytaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Niektóre części w czasie pracy urządzenia bardzo się nagrzewają!
- W czasie użytkowania urządzenia powstaje gorąca para wodna. Uważaj, by się o nią nie poparzyć! Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka zasilania.

UWAGA - SZKODY MATERIALNE

- Uszkodzone elementy wymieniaj zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń urządzenie przed wilgocią i przedostaniem się do środka płynów.
- Chroń urządzenie przed uderzeniami, wilgocią, kurzem, chemikaliami, dużymi różnicami temperatur i bliskim kontaktem ze źródłami ciepła (piekarniki, grzejniki).
- W żadnym razie nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innej cieczy.
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka. Nie ciągnij za kabel.
- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniach z temperaturą poniżej 0°C. W przypadku zamarznięcia wody w przewodach lub w zbiorniku, urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczenia. Niniejsze urządzenie jest przystosowane wyłącznie do użytku w zamkniętych pomieszczeniach.

WSKAZÓWKA

► Naprawy urządzenia w okresie trwania gwarancji zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do utraty gwarancji.

PL

Zakres dostawy / przegląd po rozpakowaniu

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

► Elementów opakowania nie dawaj dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- ekspres do kawy
- obudowa sitka
- duże sitko do Espresso
- małe sitkow do Espresso
- łyżka pomiarowa z popychaczem
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

► Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.

► W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.

Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

► W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

PL

Elementy obsługowe

❶ zbiornik na wodę
❷ przełącznik regulacji pary
❸ przełącznik wł. / wył.
❹ zielona lampka kontrolna podgrzewania
❺ pokrętło wyboru funkcji
❻ popychacz
❼ wycięcie do czerwonego pływaka
❽ kratka ociekająca
❾ łyżka pomiarowa z popychaczem
❿ małe sitko Espresso
⓫ duże sitko Espresso
⓬ obudowa sitka
⓭ dźwignia blokująca sitko
⓮ ociekacz
⓯ Dysza gorącej wody
⓰ spieniacz do mleka
⓱ uchwyt
⓲ czerwona lampka kontrolna podgrzewania

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220–240 V ~ 50 Hz
Moc nominalna	1100 W
Ciśnienie pompy	około 1,5 MPa (15 bar)
Zbiornik wody (maks.)	1,5 litrów
Zużycie energii w stanie gotowości do pracy aż do automatycznego odłączenia	około 31,3 Wh
Zużycie energii w stanie wyłączenia	0 Wh

Pierwsze uruchomienie

PL

1) Wymyj obudowę sitka ⓬, łyżkę z miarką ❾, sitka Espresso ❿ ⓫, kratkę ociekającą ❽ i zbiornik na wodę ❶ jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
2) Postaw urządzenie na płaskiej i ognioodpornej powierzchni. Zwróć uwagę, czy w pobliżu znajduje się gniazdko zasilania.
3) Załóż kratkę ociekającą ❽ w taki sposób, by czerwony pływak mógł wejść przez wycięcie ❼ do kratki ociekającej ❽.
4) Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
5) W celu przeczyszczenia przewodów wewnętrznych podczas pierwszego użytku, wykonaj następujące czynności:
6) Przepuść przez urządzenie wodę w ilości odpowiadającej przygotowaniu około 5 filiżanek Espresso. Zapoznaj się w tym celu z rozdziałem „Obsługa".
7) Ustaw urządzenie na wytwarzanie pary przez około 30 sekund. Zapoznaj się w tym celu z rozdziałem „Obsługa".

WSKAZÓWKA

► Przed pierwszym użyciem może się zdarzyć, że będzie już słychać pracującą pompę ale woda jeszcze nie będzie płynęła. W tym wypadku obracaj pokrętłem regulacji pary ❷ w kierunku „+" dotąd, aż z przewodów urządzenia wyjdzie powietrze (pokrętło wyboru funkcji ❺ znajduje się w położeniu „ “). Po upływie około 20 sekund powietrze uchodzi z przewodów, hałas ustaje i zaczyna płynąć woda.

Obsługa

Nalewanie wody

WSKAZÓWKA

► Do przygotowania kawy Espresso/Cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.

1) Wyciągnij zbiornik na wodę ❶ do góry, otwór pokrywę i wlej wodę: Minimalny poziom wody powinien sięgać co najmniej do zaznaczenia Min. Nie przekraczaj zaznaczenia Max.
2) Zbiornik z wodą ❶ wstaw ponownie w urządzenie tak, by wszedł po szynach do oporu.

- Możesz też wlać wodę do zbiornika ❶ bez wyjmowania zbiornika z urządzenia. W tym celu otwórz pokrywę zbiornika na wodę i wlej wodę z butelki lub innego podobnego przedmiotu. Zwróć przy tym uwagę na to, by woda nie spływała obok zbiornika ❶.

Podgrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem Espresso lub Cappuccino urządzenie trzeba podgrzać.

1) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❸. Pokrętło wyboru funkcji ❺ jest ustawione w położeniu „ ”.
2) Czerwona lampka kontrolna podgrzewania ⓲ jest zapalona.
3) Zaczekaj, aż zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹.

Teraz możesz już przystąpić do przygotowania Espresso/Cappuccino.

Podgrzewanie po dłuższej przerwie

Urządzenie po dłuższej przerwie w jego używaniu podgrzej w następujący sposób:

1) Nalej wody do zbiornika ❶.
2) Do obudowy sitka ⓬ włóż większe ⓫ lub mniejsze sitko Espresso ⓾.
3) Obudowę sitka ⓬ wsuń w urządzenie, zakładając je zaznaczeniem „INSERT” w urządzeniu, a następnie obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zaznaczenia „LOCK” w urządzeniu.
4) Pod obudowę sitka ⓬ podstaw filiżankę.
5) Przekręć przełącznik regulacji pary ❷ (aż do oporu w kierunku „ - ”).
6) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❸.
7) Czerwona lampka kontrolna podgrzewania ⓲ jest zapalona.
8) Pokrętło wyboru funkcji ❺ obróć w położenie „ ”. Pompa zaczyna tłoczyć wodę do urządzenia. Gdy tylko woda zacznie wypływać z otworów obudowy sitka, pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw ponownie w położenie „ ”.
9) Po zapaleniu się zielonej lampki kontrolnej podgrzewania ❹, pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw ponownie w położenie „ ”. Przelewaj wodę przez około 1 minutę. W między czasie trzeba będzie prawdopodobnie opróżnić filiżankę. Na ten czas przerwij pracę.
10) Po upływie ok. 1 minuty ustaw pokrętło wyboru funkcji ponownie w położenie „ ”.
11) Zaczekaj, aż ponownie zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹. Podgrzewanie kończy się. Teraz możesz przygotować Espresso.

Przygotowanie Espresso

PL

WSKAZÓWKA

► W przypadku wytworzenia przed przygotowaniem Espresso gorącej pary w urządzeniu, zaleca się najpierw przelać nieco gorącej wody. W przeciwnym wypadku Espresso może mieć przypalony smak. Pod spieniacz do mleka ⓰ podstaw pustą filiżankę. Obracaj pokrętłem regulacji pary ❷ w kierunku „+". Pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw w położenie „ ", by przez dyszę płynęła gorąca woda. Zaczekaj parę sekund, a następnie pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw ponownie w położenie „ ". Ponownie przykręć przełącznik regulacji pary ❷ (w kierunku „-").

WSKAZÓWKA

► Zawsze sprawdzaj, czy sitko Espresso ⓾ ⓫ jest czyste i nie ma na nim pozostałości kawy po poprzednim przygotowywaniu Espresso.

1) Po nagrzaniu urządzenia:
Aby przygotować jedną filiżankę Espresso, do obudowy sitka ⓬ załóż mniejsze sitko Espresso ⓾.
Aby przygotować dwie filiżanki Espresso, do obudowy sitka ⓬ załóż większe sitko Espresso ⓫.

2) Do mniejszego sitka Espresso ⓾ nasyp kawę do zaznaczenia Max. Ta ilość odpowiada wagowo 7 g zmielonej kawy lub objętościowo płaskiej łyżce z miarką ❾.
Lub...
Do większego sitka Espresso ⓫ nasyp kawę do zaznaczenia Max. Ta ilość odpowiada wagowo w przybliżeniu.7 g + 7 g zmielonej kawy, lub objętościowo dwóm płaskim łyżkom z miarką ❾.

3) Zmieloną kawę ubij zatyczką w urządzeniu ❻. Następnie w razie potrzeby uzupełnij zmieloną kawę tak, by zapełnić całe sitko Espresso ⓾ ⓫ aż do zaznaczenia Max. Ponownie ubij zmieloną kawę.

WSKAZÓWKA

► Ubijanie porcji zmielonej kawy jest najważniejszą czynności w przygotowywaniu Espresso. W przypadku mocnego ubicia zmielonej kawy, woda będzie przepływała wolniej i powstanie więcej pianki. W przypadku słabszego ubicia zmielonej kawy, woda będzie przepływała szybciej i powstanie mniejsza pianka.

4) Obudowę sitka ⓬ wsuń w urządzenie, zakładając je zaznaczeniem „INSERT" w urządzeniu, a następnie obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zaznaczenia „LOCK" w urządzeniu.

5) Pod otwory w obudowie na sitko podstaw jedną (lub dwie) filiżankę(i). By kawa Espresso nie wystygła zbyt szybko, filiżanki dobrze jest najpierw ogrzać pod gorącą wodą.

6) Po zapaleniu się zielonej lampki kontrolnej podgrzewania ❹, pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw w położenie „ ". Filiżanka(i) napełniają się kawą Espresso.

⚠ OSTRZEŻENIE

W czasie napełniania się filiżanki kawą Espresso nigdy nie wyjmuj obudowy sitka ⓬!

Gorące bryzgi kawy Espresso mogą spowodować poparzenia!

► Przed zdjęciem obudowy sitka w, upewnij się zawsze, że pokrętło wyboru funkcji ❺ jest ustawione ⓬ położeniu „".

WSKAZÓWKA

► Urządzenie zostało wyposażone w funkcję wstępnego zaparzania. Oznacza to, że gorąca woda, zanim zostanie przetłoczona przez porcję kawy, zatrzymuje się na chwilę na wsporniku sitka. Dzięki temu espresso ma subtelniejszy aromat.

7) Po napełnieniu filiżanki(ek) odpowiednią ilością kawy (około 20 ml), pokrętło wyboru funkcji ❺ ustaw ponownie w położenie „".

W tym momencie kawa Espresso jest gotowa do picia.

8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❸.

WSKAZÓWKA

► Po upływie 3 minut urządzenie automatycznie się wyłącza.

9) Po każdym zaparzeniu kawy usuń zmieloną kawę z sitka Espresso ⓾ ⓫. Wyjmij wspornik sitka z urządzenia. Podnieś blokadę sitka ⓭ tak, by sitko Espresso ⓾ ⓫ nie mogło wypaść ze wspornika ⓬. Teraz opróżnij sitko Espresso ⓾ ⓫. Porcję kawy lub saszetkę po zaparzeniu wyrzucaj do biood-padów, np. do kompostownika

WSKAZÓWKA

► Dyszę gorącej wody ⓯ wymyj koniecznie po każdym użyciu. Zapoznaj się w tym celu z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja".

PL

WSKAZÓWKA

► Regularnie opróżniaj ociekacz ⓮, z najpóźniej wtedy gdy zobaczysz czerwony pływak w wycięciu ❼ kratki ociekającej ❽.

WSKAZÓWKA

► Do przygotowania kawy możesz też używać saszetek Espresso. Używaj wyłącznie saszetek Espresso zgodnych ze standardem ESE. Standard ESE jest to wprowadzony przez jednego z wiodących producentów saszetek Espresso system umożliwiający proste i czyste przygotowywanie kawy Espresso.

Przygotowanie Cappuccino

⚠ OSTRZEŻENIE

Postępuj ostrożnie podczas korzystania z pary do spieniania mleka!

Gorąca para lub gorące bryzgi mogą spowodować poparzenia!

► Zawsze powoli obracaj pokrętłem regulacji pary ❷.

1) Naczynie do spieniania (zwykle ze stali nierdzewnej) napełnij w jednej trzeciej chłodnym mlekiem.
2) Upewnij się, czy przełącznik regulacji pary ❷ jest zakręcony (obrócić do oporu w kierunku „ - ").
3) Spieniacz do mleka ⓰ odsuń do boku. Spieniacz do mleka trzymaj za sam uchwyt ⓱.
4) Pokrętło wyboru funkcji ❺ obróć w położenie „". Zaczekaj, aż zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹.
5) Pod spieniacz do mleka ⓰ podstaw puste naczynie. Powoli obracaj pokrętłem regulacji pary ❷ w kierunku „+". Z dyszy wydobywa się skroplona para wodna/bryzgi. W ten sposób następuje oczyszczenie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.

6) Gdy z dyszy będzie się już wydostawała sama para, pokrętło regulacji pary ❷ obracaj w kierunku „-", aż ustanie wydobywanie się pary z dyszy. Wylej wodę z naczynia.

7) Teraz przytrzymaj ręką naczynie do spieniania, by sprawdzić temperaturę mleka, a następnie umieść dyszę spieniacza mleka ⓰ w mleku. Naczynie do spieniania trzymaj pod lekkim skosem.

8) Powoli obracaj pokrętłem regulacji pary ❷ w kierunku „+".

9) Naczyniem do spieniania mleka wykonuj koliste ruchy trzymając przy tym końcówkę dyszy z niewielkim zanurzeniem w mleku: na tyle głęboko, by mleko nie rozbryzgiwało się we wszystkich kierunkach i zarazem na tyle w górze, by tworzyła się gęsta pianka. Głęboki dźwięk brzęczenia świadczy o tym, spienianie przebiega we właściwy sposób.

10) Gdy pianka zacznie się podnosić, zanurz dyszę głębiej, by spienić następną „warstwę" i nie dopuścić do zagotowania piany.

11) Na końcu zanurz dyszę do samego dna i nieco przykręć pokrętło regulacji pary ❷ by mleko się zagotowało. Naczynie do spieniania trzymaj pod lekkim skosem, by mleko łagodnie bąbelkowało podczas mieszania go dyszą.

12) Gdy pianka będzie już miała odpowiednią konsystencję, przykręć pokrętło regulacji pary ❷ (do oporu w kierunku „ - ").

13) Dopiero wtedy wyjmij dyszę z mleka.

14) Pokrętło wyboru funkcji ❺ obróć w położenie „ ".

WSKAZÓWKA

► Do przygotowania Cappuccino używaj zawsze większych filiżanek niż do Espresso, do których zmieści się porcja spienionego mleka.

15) Przygotowując Cappuccino postępuj dokładnie tak, jak podczas przygotowania Espresso (zobacz rozdział „Przygotowanie Espresso"/nie trzeba podgrzewać urządzenia). Przelej o połowę mniej wody, niż w przypadku przygotowywania Espresso (około 40 ml).

16) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❸.

WSKAZÓWKA

► Po upływie 3 minut urządzenie automatycznie się wyłącza.

17) Do przygotowanej kawy Espresso dodaj spienione mleko. Kawa Cappuccino jest gotowa. Możesz ją dosłodzić według gustu lub posypać kakao.

PL

WSKAZÓWKA

► Spieniaczem do mleka ⓰ możesz też podgrzewać inne napoje, takie jak kakao czy herbata.

WSKAZÓWKA

► Spieniacz mleka ⓰ koniecznie wymyj po każdym użyciu. Zapoznaj się w tym celu z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja".

Wskazówki dotyczące spieniania mleka

- W zasadzie każde mleko nadaje się do spieniania, także mleko sojowe i ryżowe. Jednakże pewne gatunki mleka dają się spieniać tylko w ograniczonym zakresie.
- Mleko odtłuszczone lub chude nie przypala się tak szybko jak mleko tłuste, ale za to chudsze mleko słabiej się pieni. Najlepiej używać mleka o zawartości tłuszczu 3,5% lub 1,5%.
- Dobrze schłodzone mleko lepiej się spienia niż mleko cieplejsze.
- Nie próbuj spieniać mleka dwukrotnie, gdyż może się ono przypalić.
- Zanim dodasz piankę do kawy Espresso, spienione mleko najpierw odstaw na około 30 sekund. W ten sposób większe pęcherzyki powietrza znikną i płynne mleko nieco opadnie. Możesz wtedy dodać do Espresso delikatną piankę.

Przygotowanie wrzątku

1) Po nagrzaniu urządzenia:
2) Pod spieniacz do mleka ⓰ podstaw pustą filiżankę.
3) Po zapaleniu się zielonej lampki kontrolnej podgrzewania ❹, pokrętło regulacji pary ❷ przestaw w położenie „+".
4) Pokrętło wyboru funkcji ❺ obróć w położenie „ ". Z dyszy wydobywa się gorąca woda.
5) By przerwać nalewanie gorącej wody, przykręcić pokrętło regulacji pary ❷ (do oporu w kierunku „ - ") i ustaw pokrętło wyboru funkcji ❺ w położenie „ ".
6) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❸.

WSKAZÓWKA

► Po upływie 3 minut urządzenie automatycznie się wyłącza.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub ponownego użycia odczekaj do ostygnięcia gorących części. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- W żadnym razie nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Czyszczenie spieniacza do mleka

UWAGA - SZKODY MATERIALNE

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj nigdy szorujących, żrących ani chemicznych środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.

1) Podstaw pusty pojemnik pod spieniacz do mleka ⓰.
2) Bezpośrednio po użytku obróć pokrętło regulacji pary ❷ w położenie „ + ” i zaczekaj chwilę, aż ulotni się cała para.
3) Przykręć pokrętło regulacji pary ❷ (do oporu w kierunku „ - ”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
5) Ściągnij dyszę i wymyj ją starannie w gorącej wodzie.
6) Sprawdź, czy mały otwór w dyszy nie został zatkany i ewentualnie przeczyść otwór igłą.
7) Rurkę pary w spieniaczu mleka ⓰ wytrzyj mokrą szmatką.
8) Załóż ponownie dyszę na rurkę pary.

PL

Czyszczenie dyszy gorącej wody

Dyszę gorącej wody ⓯ wymyj po każdym użyciu.

1) Po przygotowaniu kawy Espresso/Cappuccino i zdjęciu sitka ⓬, wilgotną szmatką wytrzyj całą powierzchnię dyszy gorącej wody ⓯, by usunąć ewentualne pozostałości zmielonej kawy.
2) Pod dyszę gorącej wody ⓯ podstaw pustą filiżankę i pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw w położenie „ “. Z dyszy gorącej wody ⓯ wypływa woda, i wypłukuje pozostałości zmielonej kawy. Przy tej czynności mogą powstawać bryzgi wody.
3) Po upływie około 20 sekund ustaw pokrętło wyboru funkcji ❺ ponownie w położenie „ “ i włącznikiem/wyłącznikiem ❸ wyłącz urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

1) Wspornik sitka ⓬, oba sitka espresso ⓾ ⓫, zbiornik wody ❶, miarkę ❾ i kratkę ściekową ❽ czyść w ciepłej wodzie.

WSKAZÓWKA

► Dodanie płynu do mycia naczyń do wody podczas mycia urządzenia może zepsuć smak kawy Espresso. Gdy zabrudzeń nie da się usunąć samym płynem do mycia naczyń, elementy urządzenia spłucz do skutku dużą ilością czystej wody.

2) Wysusz wszystkie elementy urządzenia.
3) Ociekacz ⓮ nadaje się do mycia w zmywarce do mycia naczyń.

Czyszczenie urządzenia

Do czyszczenia urządzenia używaj wilgotnej szmatki. Ewentualnie na szmatkę nanieś niewielką ilość płynu do mycia naczyń.

Odkamienianie urządzenia

Regularnie przeprowadzaj odkamienianie urządzenia. Po przygotowaniu około 200 filiżanek Espresso należy odkamienić urządzenie. Termin ten może być różny w zależności od stopnia twardości wody.

Do odkamieniania używaj dostępnych w sprzedaży środków do odkamieniania ekspresów do kawy. Postępuj tak zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu środka do usuwania osadów z kamienia.

W razie braku dostępu do odkamieniacza, możesz postąpić w następujący sposób:

1) Napełnij zbiornik ❶ wodą do zaznaczenia MAX.
2) W tej wodzie rozpuść 2 łyżki (ok. 30 gram) kwasku cytrynowego (dostępny w drogeriach lub aptekach).
3) Zbiornik z wodą ❶ umieść w urządzeniu.
4) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❸. Pokrętło wyboru funkcji ❺ musi być ustawione w położeniu „ ”. Pokrętło regulacji pary ❷ jest zakręcone.
5) Załóż obudowę sitka ⓬ bez kawy w urządzeniu i pod obudowę sitka ⓬ podstaw filiżankę. Po zapaleniu się zielonej lampki kontrolnej podgrzewania ❹, pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw ponownie w położenie „ ”.
6) Przepuść około 2 filiżanek (jak na kawę), a następnie zatrzymaj proces.
7) Pod spieniacz do mleka ⓰ podstaw naczynie.
8) Pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw w położenie „ ” i zaczekaj, aż zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹. Powoli obracaj pokrętłem regulacji pary ❷ w położenie „ + ”. Ustaw urządzenie na wytwarzanie pary przez około 2 minuty.
9) Po upływie 2 minut zakręć pokrętło regulacji pary ❷, ustaw pokrętło wyboru funkcji ❺ w położenie „ ” i wyłącz urządzenie.
10) Odczekaj około 15 minut, aż odkamieniacz zadziała.
11) Powtórz kroki od 4 do 10 trzykrotnie.
12) Pokrętło wyboru funkcji ❺ przestaw w położenie „ ” i przelej wodę aż do opróżnienia zbiornika ❶.
13) Zbiornik na wodę ❶ przepłucz pod bieżącą wodą i wlej czystą wodę do zaznaczenia Max.
14) Pokrętło wyboru funkcji ❺ ustaw w położenie „ ”, gdy zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹.
15) Puść wodę.
16) Powtórz kroki od 13 do 15 trzykrotnie.
17) Jeszcze raz nalej wody do zbiornika ❶.
18) Pokrętło wyboru funkcji ❺ obróć w położenie „ ”.
19) Pod spieniacz do mleka ⓰ podstaw naczynie i powoli obracaj pokrętłem regulacji pary ❷ w położenie „ + ” , gdy zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹.
20) Po upływie około 1 minuty zakręć pokrętło regulacji pary ❷, ustaw pokrętło wyboru funkcji ❺ w położenie „ ” i wyłącz urządzenie.

WSKAZÓWKA

► Po upływie 3 minut urządzenie automatycznie się wyłącza.

Usuwanie usterek

PL

Usterka	Przyczyna	Pomoc
Espresso nie płynie	• Zmielona kawa jest zbyt mokra i/lub mocno ubita.	• Przygotuj nową kawę Espresso mniej ubijając kawę lub zmieniając gatunek kawy.
	• Brak wody w zbiorniku ❶.	• Nalej wodę do zbiornika ❶.
	• Zatkane otwory w obudowie sitka.	• Wyczyść obudowę sitka ⓬.
Espresso wycieka przez krawędzie obudowy sitka w zamiast z otworów ⓬.	• Obudowa sitka ⓬ została nieprawidłowo założona.	• Popraw zamocowanie obudowy sitka ⓬.
	• Zatkane otwory ⓬ obudowie sitka.	• Wyczyść obudowę sitka ⓬.
	• Na krawędziach obudowy sitka ⓬ znajdują resztki kawy.	• Usuń z krawędzi obudowy sitka ⓬ resztki kawy.
Kawa Espresso jest zimna.	• Urządzenie nie zostało nagrzane.	• Nagrzej urządzenie.
	• Nie zapaliła się jeszcze zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹.	• Zaczekaj, aż zapali się zielona lampka kontrolna podgrzewania ❹.
	• Nie nagrzano filiżanek.	• Nagrzej filiżanki.
Głośna praca pompy.	• W zbiorniku ❶ nie ma wody.	• Nalej wodę do zbiornika ❶.
	• Zbiornik z wodą ❶ został nieprawidłowo założony, przez co woda nie dociera do urządzenia.	• Załóż zbiornika z wodą ❶ we właściwy sposób.

Pianka jest za jasna (Espresso wypływa szybko z obudowy sitka ⑫)	• Za mało kawy.	• Dodaj więcej kawy.
	• Kawa została zmielona zbyt grubo.	• Użyj specjalnej kawy do przygotowywania Espresso.
Pianka jest za ciemna (Espresso wypływa wolno z obudowy sitka ⑫)	• Za dużo kawy.	• Zmniejsz ilość kawy.
	• Kawa została zmielona zbyt drobno.	• Użyj specjalnej kawy do przygotowywania Espresso.
	• Zatkane sitko.	• Wyczyść sitko.
Mleko nie chce się spieniać.	• Mleko nie jest dostatecznie zimne.	• Użyj mleko z lodówki.
	• Zanieczyszczony spieniacz do mleka ⑯.	• Wyczyść spieniacz do mleka ⑯.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia razem z normalnymi śmieciami domowymi.
Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Urządzenie utylizować w specjalistycznych zakładach utylizacji odpadów lub w lokalnych składowiskach odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.

Gwarancja i serwis

PL

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

► Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 63855

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, NIEMCY

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezetés 42
Előszó 42
Információk a jelen használati útmutatóhoz 42
Szerzői jogvédelem 42
A jótállás korlátozása 43
Figyelmeztető utasítás 43
Rendeltetésszerű használat 44
Biztonság 44
Biztonsági utasítok 44
A csomag tartalma és annak hiánytalanságának ellenőrzése 46
A csomagolás hulladékelhelyezése 46

Kezelőelemeke 47

Műszaki adatok 47

Első használat 48

Használat 48
A víztartály feltöltése 48
Felmelgítés használat előtt 49
Felmelegítés hosszabb szünet után 49
Eszpresszó készítése 50
Cappuccino készítése 52
Ötletek a tejhab készítéséhez 54
Vízforralás 54

Tiszítás és ápolás 55
A tejhabosító tisztítása 55
Forróvizes öblítés tisztítása 56
A tartozékrészek tisztítása 56
A készülék tisztítása 56
A készülék vízkőlerakódásának feloldása 56

Hibaelhárítás 58

Ártalmatlanítás 59
A készülék ártalmatlanítása 59

Garancia és szerviz 60

Gyártja 60

Bevezetés

HU

Előszó

Tisztelt Vásárló!

A készülék vásárlásával a **SilverCrest** minőségi terméke mellett döntött, mely műszaki vonatkozásában és működésében a legmodernebb fejlesztési szabványnak felel meg.

Olvassa el az itt leírt tájékoztatást, hogy gyorsan megismerje készülékét és annak funkcióit teljeskörűen tudja használni.

Legyen öröme a készülék használatában!

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Ez a használati útmutató a SEM 1100 A2 eszpresszó kávéfőző része (a továbbiakban készüléknek nevezzük) és fontos tudnivalókat tartalmaz a készülék rendeltetésszerű használatára, biztonságára, beszerelésére, valamint kezelésére vonatkozóan.

A használati útmutató mindig legyen a készülék közelében. A készülék kezelésével megbízott valamennyi személynek el kell olvasnia.

Őrizze meg ezt a használati útmutatót és adja tovább a készülékkel, ha az más kézbe kerül.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Valemennyi jog, a fotomechanikai lejátszásra, sokszorosításra és különleges eljárással történő sokszorosítása (például adatfeldolgozással, adathordozóval és adathálózattal) vonatkozóak is még részlegesen is, valamint a tartalmi és módosítások joga fenntartva.

A jótállás korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a beszerelésre, csatlakoztatásra és kezelésre vonatkozó tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A leírás adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igényt nem szabad levezetni.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, rendeltetésével ellentétes használatból, szakszerűtlen javítási munkából, engedély nélkül elvégzett módosításból vagy a nem engedélyezett pótalkatrészekből eredő károkért.

Figyelmeztető utasítás

Az alábbi használati útmutatóban a következő figyelmeztető utasításokat használjuk:

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele lehetséges veszélyes helyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudjuk elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

► Tartsa be a használati útmutatóban lévő figyelmeztető utasításokat, hogy elkerülje a személyi kárt.

FIGYELEM

Ezen veszélyességi fokozat figyelmeztető utasítása lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudjuk elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

► Az anyagi kár elkerülése érdekében tartsa be a figyelmeztető utasításban szereplő felszólítást.

TUDNIVALÓ

► Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, melyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag eszpresszó/cappuccino készítésére és víz melegítésére való. Kizárólag magán háztartásban való használatra szolgál. Ne használja kereskedelmi célra.

Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül.

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- ► A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ► Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot.

Nem rendeltetésszerű használatból eredő kár esetén fellépő igények ki vannak zárva.

A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Biztonság

A „Biztonsági utasítások" című fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerhet meg.

A készülék megfelel az előírt biztonsági utasításoknak. A szakszerűtlen használat azonban személyi és anyagi kárt is okozhat.

Biztonsági utasítok

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

⚠ FIGYELMEZTETÉS - MEGSÉRHETI MAGÁT!

- ■ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincsen-e rajta szemmel látható kár. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- ■ A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágítosották őket a készülék használatáról.
- ■ Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Csak engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgáltassa javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a felhasználó számára. Ezenkívül a garancia is megszűnik.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Áramütés veszélye!
- Soha ne fogja meg a készüléket vizes vagy nedves kézzel.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyeztetett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Megégetheti magát! Használat közben néhány rész felforrósodhat!
- A készülék használatakor forró gőz keletkezik. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát vele! Tartson elegendő távolságot a gőzhöz.
- A készüléket csak előírásszerűen beszerelt és földelt konnektorba csatlakoztassa.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR

- A hibás részeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ezeknél a részeknél tudjuk biztosítani, hogy megfelelnek a biztonsági elvárásoknak.
- Védje a készüléket a nedvességtől és ne engedje, hogy folyadék hatoljon bele.
- Védje a készüléket az ütődéstől, nedvességtől, portól, vegyszerektől, erős hőmérsékletingadozástól és a túl közeli hőforrásoktól (kályha, fűtőtest).
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!
- Mindig húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból. Ne a vezetéknél fogva húzza meg.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket olyan helyiségekben, ahol a hőmérséklet 0°C alá süllyedhet. A készülékben kár keletkezhet, ha a vezetékekben vagy a víztartályban megfagy a víz.
- Ne üzemeltesse a készüléket a szabadban! Ez a készülék csak beltéri használatra való.

TUDNIVALÓ

► A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, különben az utána előforduló kár esetén már nem érvényes a garancia.

A csomag tartalma és annak hiánytalanságának ellenőrzése

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Fulladásveszély!

► A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladás veszélye áll fenn.

HU

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- eszpresszó kávéfőző
- szűrő
- nagy eszpresszó szűrő
- kis eszpresszó szűrő
- mérőkanál tömködővel
- használati utasítás

TUDNIVALÓ

► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.

► Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz, ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

A csomagolás hulladékelhelyezése

A csomagolás védi a készüléket a szállítás közben előfordulható károktól. A csomagolóanyagok környezetbarát módon és a hulladékszétválasztás szempontja szerint kerültek kiválasztásra, ezért újrahasznosíthatóak.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatjuk az anyagkörforgásba. A kiselejtezett csomagolóanyagokat a helyi érvényes előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garancia esetén rendesen vissza lehessen csomagolni bele.

Kezelőelemeke

❶ víztartály
❷ gőzszabályzó kapcsoló
❸ ki/be kapcsoló
❹ zöld melegítésjelző lámpa
❺ funkcióválasztó forgókapcsoló
❻ tömködő
❼ mélyedés a piros úszóhoz
❽ lecsöpögtető rács
❾ mérőkanál tömködővel
❿ kis eszpresszó szűrő
⓫ nagy eszpresszó szűrő
⓬ szűrőtartó
⓭ szűrőblokkoló
⓮ csepptálca
⓯ forróvizes öblítő
⓰ tejhabosító
⓱ nyél
⓲ piros felmelegedést jelző lámpa

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmény	1100 W
szivattyúnyomás	kb. 1,5 MPa (15 bar)
víztartály (Max)	1,5 liter
Energiafogyasztása készenléti állapotban az automatikus kikapcsolásig	kb. 31,3 Wh
Energiafogyasztás kikapcsolva	0 Wh

Első használat

1) Tisztítsa meg a szűrőtartót ⓬, a mérőkanalat ❾, az eszpresszószűrőt ❿ ⓫, a lecsöpögtető rácsot ❽ és a víztartályt ❶ a „Tisztítás és ápolás" részben leírtak alapján.
2) Helyezze a készüléket sima és hőálló felületre. Ügyeljen arra, hogy a konnektor elérhető közelben legyen.
3) Úgy helyezze be a lecsöpögtető rácsot ❽ , hogy a piros úszó belenyúljon a lecsöpögtető rácsban ❽ lévő kihagyáson ❼ át.
4) Dugja a hálózati dugaszt egy konnektorba.
5) Az első használat előtt az alábbiak alapján járjon el, hogy a belső vezetékeket megtisztítsa:
6) Engedjen át kb. 5 csészényi eszpresszóhoz elegendő vizet a készüléken. Ehhez olvassa el a „Kezelés" című részt.
7) Kb. 30 percig hagyja, hogy gőz képződjön. Ehhez olvassa el a „Kezelés" című részt.

TUDNIVALÓ

► Első használatkor előfordulhat, hogy a szivattyú hallhatóan működik, zaj hallatszik, de nem jön ki víz a készülékből. Ebben az esetben fordítsa el a gőzszabályozó kapcsolót ❷ „+" irányba, hogy kiszökhessen a levegő a készülék vezetékeiből (a funkcióválasztó kapcsoló ❺ „ ") helyzetben áll). Kb. 20 másodperc múlva kiment a levegő, nem hallatszik zaj és víz jön ki a készülékből.

Használat

A víztartály feltöltése

TUDNIVALÓ

► Eszpresszó ill. cappuccino készítéséhez kizárólag friss ivóvizet használjon.

1) Húzza ki felfele a víztartályt ❶, nyissa ki a fedelét és töltse meg vízzel: Töltsön bele legalább a Min jelölésig vizet. Ne töltsön bele a Max jelölésnél több vizet.
2) Úgy tolja vissza a víztartályt ❶ a készülékre, hogy a készüléken lévő sínekbe csússzon és szorosan illeszkedjen.

■ A víztartályt ❶ úgy is feltöltheti, hogy leveszi a készülékről. Ehhez egyszerűen nyissa ki a víztartály fedelét és töltsön bele egy üveggel vizet. Közben ügyeljen arra, hogy ne folyjon víz a víztartály ❶ mellé.

Felmelgítés használat előtt

Mielőtt eszpresszót vagy cappucinót készítene, fel kell melegednie a készüléknek.

1) Kapcsolja be a készüléket a rajta lévő kapcsolóval ❸. A funkcióválasztó forgókapcsoló ❺ „⏦" helyzetben áll.
2) A piros melegítésjelző lámpa ⓲ világít.
3) Várja meg, amíg a zöld melegítésjelző lámpa ❹ kezd el világítani.

Ekkor készíthet eszpresszót vagy cappuccinót.

HU

Felmelegítés hosszabb szünet után

Ha hosszabb ideig nem használta a készüléket, az alábbi módon melegítse fel:

1) Töltsön vizet a víztartályba ❶.
2) Helyezze a nagy ⓫ vagy kis eszpresszó szűrőt ⓾ a szűrőtartóba ⓬.
3) Úgy helyezze a szűrőtartót ⓬ a készülékbe, hogy a készüléken lévő „INSERT" jelölésnél helyezi be, majd az óramutató járásával ellentétes irányba a készüléken lévő „LOCK" jelölésig fordítja el.
4) Helyezzen egy csészét a szűrőtartó alá ⓬.
5) Csukja be a gőzszabályzó kapcsolót ❷ (egészen ütközésig „ - " irányba elfordítva).
6) Kapcsolja be a készüléket a rajta lévő kapcsolóval ❸ .
7) A piros melegítésjelző lámpa ⓲ világít.
8) Fordítsa el a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ " helyzetbe. A szivattyú megkezdi a vizet a készülékbe szivattyúzni. Amint a víz kilép a szűrőtartó nyílásából, fordítsa el a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „⏦" helyzetbe.
9) Amint világítani kezd a zöld melegítésjelző lámpa ❹ , fordítsa el a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „ " helyzetbe. Folyassa át a vizet kb. 1 percig. Lehet, hogy közben ki kell üríteni a csészét. Ehhez röviden állítsa meg a folyamatot.
10) Kb. 1 perc után fordítsa el a funkcióválasztó kapcsolót „⏦" helyzetbe.
11) Várja meg, amíg a zöld melegítésjelző lámpa ❹ kezd el világítani. A melegítés ezzel befejeződött. Elkezdheti az eszpresszót készíteni.

Eszpresszó készítése

HU

TUDNIVALÓ

► Amennyiben az eszpresszó készítése előtt forró gőzt engedett ki a gépből, azt javasoljuk, hogy az eszpresszó készítése előtt egy kis forró vizet engedjen ki a gépből, mert különben előfordulhat, hogy az eszpresszónak égett íze lesz. Tartson egy üres csészét a tejhabosító ⓰ alá. Lassan fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ a „+" irányába. Fordítsa el a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ " helyzetbe, hogy forró víz jöjjön ki a fúvókából. Várjon néhány másodpercig, mielőtt megint „ " helyzetbe fordítja a funkcióválasztó kapcsolót ❺. Ezután zárja el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ („-" irányba).

TUDNIVALÓ

► Mindig győződjön meg arról, hogy az eszpresszó szűrő ⓾ ⓫ tiszta legyen és ne legyen benne maradék eszpresszó kávé.

1) Ha a készülék felmelegedett:
Eszpresszó készítéséhez helyezze a kis eszpresszó szűrőt ⓾ a szűrőtartóba ⓬. Két eszpresszó készítéséhez helyezze a nagy eszpresszószűrőt ⓫ a szűrőtartóba ⓬.

2) Töltse meg a kis eszpresszó szűrőt ⓾ a Max jelölésig eszpresszóporral. Ez kb. 7g pornak vagy egy csapott mérőkanálnak ❾ felel meg.
vagy...
Töltse meg a nagy eszpresszó szűrőt ⓫ a Max jelölésig eszpresszóporral. Ez kb. 7g + 7g pornak vagy két csapott mérőkanálnak ❾ felel meg.

3) Tömítse az eszpresszó kávét a készüléken ❻ lévő tömködő segítségével. Ezután töltsön még bele szükség esetén további eszpresszóport, hogy az eszpresszószűrő ⓾ ⓫ a Max jelölésig fel legyen töltve. Ezután ismét tömörítse össze az eszpresszóport.

TUDNIVALÓ

► Az eszpresszó por tömörítése az eszpresszó készítésének fontos állomása. Ha nagyon erősen tömörítjük az eszpresszó őrölt kávét, az eszpresszó lassan folyik le és több krém keletkezik. Ha nem tömörítjük annyira össze, akkor az eszpresszó gyorsan folyik le és nem keletkezik annyi hab.

4) Úgy helyezze a szűrőtartót ⓬ a készülékbe, hogy a készüléken lévő „INSERT" jelölésnél helyezi be, majd az óramutató járásával ellentétes irányba a készüléken lévő „LOCK" jelölésig fordítja el.

5) Tegyen egy (vagy két) csészét a szűrőtartó nyílása alá. Azt ajánljuk, hogy előtte öblítse ki a csészéket forró vízzel, hogy az eszpresszó ne hűljön ki olyan gyorsan.

6) Ha világítani kezd a zöld melegítésjelző lámpa ❹ , fordítsa el a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „ ☕ " helyzetbe. Az eszpresszó kifolyik a csészékbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Soha ne vegye ki a szűrőtartót ⓬, míg az eszpresszó kifolyik!

A forró eszpresszó kispriccelhet és megégetheti magát vele!

► Mindig győződjön meg arról, hogy a funkcióválasztó forgókapcsoló ❺ a „⏦" jelzésen legyen, mielőtt kiveszi a szűrőtartót ⓬.

TUDNIVALÓ

► A készülék előforrázó funkcióval van ellátva. Ez azt jelenti, hogy a forró víz rövid ideig a szűrőtartóban áll, mielőtt átpréselődik az őrölt kávén. Ez még finomabbá teszi az eszpresszó aromáját.

7) Ha a csésze kellően megtelt (kb. 20 ml), fordítsa vissza a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „⏦" helyzetbe.

Elfogyaszthatja az eszpresszót.

8) Kapcsolja ki a készüléket a rajta lévő kapcsolóval ❸.

TUDNIVALÓ

► 3 perc múlva a készülék magától kikapcsol.

9) Használat után mindig vegye ki az eszpresszó kávét az eszpresszó szűrőből ⓾ ⓫. Vegye ki a szűrőtartót ⓬ a készülékből. Hajtsa fel a szűrőblokkolót ⓭ ,hogy az eszpresszó szűrő ⓾ ⓫ ne eshessen ki a szűrőtartóból ⓬. Vegye ki az eszpresszószűrőt ⓾ ⓫. A kávézaccot vagy a kávépárnákat mindig környezetbarát módon, pl. a rothadó hulladékok közé dobja.

TUDNIVALÓ

► A forróvizes öblítőt ⓯ használat után mindig tisztítsa meg. Ehhez olvassa el a „Tisztítás és ápolás" fejezetet.

TUDNIVALÓ

► Rendszeresen, de legkésőbb akkor ürítse ki a csepptálcát ⓮, ha a piros úszó megjelenik a lecsöpögtető rács ❽ kihagyásán ❼.

TUDNIVALÓ

► Eszpresszó kávépárnát is használhat eszpresszó készítéséhez. Használjon az ESE-szabványnak megfelelő eszpresszó kávépárnát. Az ESE-szabvány esetében vezető eszpresszó kávépárna-gyártók által elfogadott rendszerről van szó, mely lehetővé teszi az eszpresszó egyszerű és tiszta elkészítését.

Cappuccino készítése

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Legyen óvatos, ha gőzzel habosítja a tejet!

A forró gőz vagy a forró kispriccelő folyadék megégetheti!

► Mindig lassan kezelje a gőzszabályzó kapcsolót ❷.

1) Töltsön egy habosító edényt (lehetőleg rozsdamentes acélból) harmadáig hideg tejjel.
2) Győződjön meg arról, hogy a gőzszabályzó kapcsoló ❷ be van csukva (ütközésig fordítsa el „ - “ irányba).
3) Tolja el oldalra a tejhabosítót ⓰. Közben csak a nyelénél ⓱ fogja meg.
4) Fordítsa el a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „♨“ helyzetbe. Várja meg, amíg a zöld melegítésjelző lámpa ❹ kezd el világítani.
5) Tartson egy üres edényt a tejhabosító alá ⓰. Lassan fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ a „+“ irányába. Kondenzált víz/kispriccelő víz jön ki a fúvókából. Így lehet megtisztítani a fúvókát és a készülék belsejében lévő vízkörforgást.
6) Ha csak gőz jön ki a fúvókából, fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ a „-“ irányába, míg nem jön ki több gőz a fúvókából. Öntse ki a vizet az edényből.
7) Tartsa a habosító edényt a kezébe, hogy érezze a tej hőmérsékletét, és enyhén vezesse be a tejhabosító ⓰ fúvókáját a tejbe. Közben kicsit ferdén tartsa a habosító edényt.
8) Lassan fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ a „+“ irányába.
9) Körbe-körbe mozgassa a habosító edényt és közben tartsa a fúvója csúcsát kicsivel a tej felülete alá: elég mélyen ahhoz, hogy a tej ne spricceljen ki minden irányba és elég magasan ahhoz, hogy vastag hab képződjön. Ha helyesen csinálja, mély búgó hang hallatszik.

10) Ha felszáll a tejhab, elég mélyre vigye be a fúvókát, hogy a következő „réteget" habosítsa fel és nehogy leégjen a hab.

11) Végül teljesen merítse bele a fúvókát és kicsit zárja el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ , hogy a tej felmelegedjen. Tartsa kicsit ferdén a habosító edényt, hogy a tej kicsit lötyögjön benne, míg a fúvókával megkavarja.

12) Ha a tejhab elérte kívánt állagát és hőmérsékletét, zárja el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ (ütközésig fordítsa el „ - " irányba).

13) Csak ezután húzza ki a fúvókát a tejből.

14) Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „⏦" helyzetbe.

TUDNIVALÓ

► Cappuccino készítésére mindig nagyobb csészét használjon, mint az eszpresszónál, mert még a felhabosított tejnek is bele kell férnie a csészébe.

15) A cappuccino készítésekor ugyanúgy járjon el, mintha eszpresszót csinálna (lásd az „Eszpresszó készítése" című résznél / felmelegíteni már nem szükséges). A vizet kb. csak dupla annyi ideig hagyja átfolyni, mint az eszpresszónál (kb. 40 ml).

16) Kapcsolja ki a készüléket a rajta lévő kapcsolóval ❸.

TUDNIVALÓ

► 3 perc múlva a készülék magától kikapcsol.

17) Tegye a felhabosított tejet az előtte elkészített eszpresszóhoz. Ekkor kész van a cappuccino. Ízlés szerint megcukrozhatja vagy kakaóport szórhat rá.

TUDNIVALÓ

► A tejhabosítóval ⓰ más italokat is felmelegíthet, mint például kakaót vagy teát.

TUDNIVALÓ

► A tejhabosítót ⓰ használat után mindig tisztítsa meg. Ehhez olvassa el a „Tisztítás és ápolás" fejezetet.

HU

Ötletek a tejhab készítéséhez

- Alapvetően bármilyen fajta tejet lehet habosítani, szója- vagy rizstejet is. Azonban néhány tejfajtát csak korlátozva lehet habosítani.
- A fölözött vagy sovány tej nem ég le olyan könnyen, mint a zsíros tej, túl alacsony zsírtartalom esetén azonban fennáll annak a kockázata, hogy a tejet nem lehet jól felhabosítani. Ezért lehetőleg 3,5%-os vagy 1,5%-os zsírtartalmú tejet használjon.
- A jól lehűtött tejet jobban fel lehet habosítani, mint a kevésbé hideget.
- Ne habosítsa fel a tejet kétszer, mert különben leég.
- A felhabosított tejet hagyja kb. 30 másodpercig állni, mielőtt az eszpresszóra rátenné a habot. Így a nagyobb buborékok szétpukkadnak és a még folyékony tej lemegy az aljára. Ezután ráteheti a kisbuborékos habot az eszpresszóra.

Vízforralás

1) Ha a készülék felmelegedett:
2) Tegyen egy csészét a tejhabosító ⓰ alá.
3) Ha a zöld melegítésjelző lámpa ❹ világít, fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ „ + “-ra.
4) Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ “ helyzetbe. A fúvókából forró víz jön ki.
5) Ha meg akarja állítani, hogy forró víz jöjjön ki, csukja be a gőzszabályzó kapcsolót ❷ (ütközésig a „ - “ irányába) és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ “ helyzetbe.
6) Kapcsolja ki a készüléket a rajta lévő kapcsolóval ❸ .

TUDNIVALÓ

► 3 perc múlva a készülék magától kikapcsol.

Tiszítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - MEGSÉRHETI MAGÁT!

- Mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból, ha tisztítja a készüléket. Áramütés veszélye!
- Mindig hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt nekikezd a készülék tisztításának. Megégetheti magát!
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Áramütés veszélye!

A tejhabosító tisztítása

FIGYELEM - ANYAGI KÁR

- Soha ne használjon súroló, erős vagy vegyi tisztítószert a készülék tisztításához, mert az kárt tehet a készülék felületében.

1) Állítsa az üres tartályt a tejhabosító ⓰ alá.
2) Fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ közvetlenül használat után „ + “ irányba és engedje le pár másodpercig a gőzt.
3) Csukja be a gőzszabályzó kapcsolót ❷ (ütközésig fordítsa el „ - “ irányba), kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.
4) Hagyja kihűlni a fúvókát.
5) Húzza le a fúvókát és alaposan tisztítsa meg meleg vízben.
6) Ellenőrizze, hogy a fúvókában lévő kis lyuk nincsen-e eltömődve és szükség esetén tisztítsa meg egy tűvel.
7) Tisztítsa meg a tejhabosító ⓰ gőzölő csövét egy nedves ronggyal.
8) Tolja vissza a fúvókát a gőzölő csőre.

Forróvizes öblítés tisztítása

A forróvizes öblítőt ⓯ használat után mindig tisztítsa meg.

1) Miután elkészítette az eszpresszót/cappuccinot és levette a szűrőtartót ⓬, törölje le a forróvizes öblítés ⓯ egész felületét egy nedves kendővel, hogy eltávolítsa a visszamaradt őrölt kávét.
2) Ezután helyezzen egy üres csészét a forróvizes öblítés ⓯ alá és fordítsa el a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ “ helyzetbe. A forróvizes öblítésből ⓯ víz lép ki és kiöblíti a visszamaradt őrölt kávét. Közben a víz kicsit kispriccelhet.
3) Kb. 20 másodperc elteltével állítsa megint a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ “ helyzetbe és kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval ❸.

A tartozékrészek tisztítása

1) Mossa el meleg vízben a szűrőtartót ⓬, a két eszpresszó szűrőt ⓾ ⓫, a víztartályt ❶, a mérőkanalat ❾ és a csepegtető tálcát ❽.

TUDNIVALÓ

► Ha mosogatószert tesz a vízbe, előfordulhat, hogy az eszpresszó más ízű lesz tőle. Ha a szennyeződést csak mosogatószerrel lehet eltávolítani, mindig öblítse le a tartozékrészeket bő tiszta vízzel.

2) Szárítsa meg valamennyi tartozékot.
3) A csepptálcát ⓮ mosogatógépben is tisztíthatja.

A készülék tisztítása

A készüléket nedves ronggyal tisztítsa. Szükség esetén tegyen egy kis mosogatószert a rongyra.

A készülék vízkőlerakódásának feloldása

Rendszeresen oldja le a vízkövet a gépről. Kb. 200 eszpresszókészítés után oldja le a vízkövet. A víz keménységi fokától függően az érték eltérő lehet.

Vízkőoldáshoz használjon eszpresszó kávéfőzőhöz való hagyományos vízkőoldót. A vízkőoldó használati utasítása szerint járjon el.

Ha nincsen vízkőoldója, az alábbi módon is próbálkozhat:

1) Töltse fel a tartályt ❶ a MAX jelzésig.
2) Oldjon fel benne 2 kanál (kb. 30 g) citromsavat (illatszerboltban vagy gyógyszertárban kapható).
3) Helyezze be a víztartályt ❶ a készülékbe.

4) Kapcsolja be a készüléket a kapcsolóval ❸. A funkcióválasztó forgókapcsoló ❺ „-WW-“ helyzetben álljon. A gőzszabályzó kapcsoló ❷ be van csukva.

5) Helyezze a szűrőtartót ⓬ üresen a készülékbe és tegyen egy csészét a szűrőtartó ⓬ alá. Amint világítani kezd a zöld melegítésjelző lámpa ❹, állítsa a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ helyzetbe.

6) Eresszen át rajta kb. 2 csésze (kávéscsésze) vizet, majd állítsa meg.

7) Tartson egy edényt a tejhabosító ⓰ alá.

8) Állítsa a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „ “ helyzetbe és várja meg, míg világít a zöld melegítésjelző lámpát ❹. Lassan fordítsa el a gőzszabályzó kapcsolót ❷ „ + “ ra. Várja meg, hogy a készülék kb. 2 percig gőzt készítsen.

9) 2 perc múlva csukja be a gőzszabályzó kapcsolót ❷, állítsa a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „-WW-“-re és kapcsolja ki a készüléket.

10) A vízkőoldót hagyja rajta kb. 15 percig.

11) Ismételje meg háromszor a 4-10. lépést.

12) Utána állítsa a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „ “ helyzetbe és addig folyassa át rajta a vizet, míg a víztartály ❶ ki nem ürül.

13) Tiszta vízzel öblítse ki a víztartályt ❶ és töltse fel a Max jelölésig tiszta vízzel.

14) Amint világítani kezd a zöld melegítésjelző lámpa ❹ , állítsa a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ helyzetbe.

15) Engedje át rajta a vizet.

16) Ismételje meg háromszor a 13-15. lépést.

17) Töltsön még egyszer vizet a víztartályba ❶.

18) Fordítsa el a funkcióválasztó kapcsolót ❺ „ “ helyzetbe.

19) Tartsa az edényt a tejhabosító ⓰ alá és fordítsa el lassan a gőzszabályzó kapcsolót ❷ „ + “-ra, amint a zöld melegítésjelző lámpa ❹ világít.

20) Kb. 1 perc múlva csukja be a gőzszabályzó kapcsolót ❷, állítsa a funkcióválasztó forgókapcsolót ❺ „-WW-“-re és kapcsolja ki a készüléket.

TUDNIVALÓ

► 3 perc múlva a készülék magától kikapcsol.

HU

Hibaelhárítás

Zavar	Ok	A probléma orvoslása
Az eszpresszó nem folyik ki.	• Az eszpresszó kávépor túl nedves és/vagy nagyon szorosan van tömörítve.	• Újra készítsük el az eszpresszót, közben azonban ne tömörítsük olyan nagyon az eszpresszó kávéport, vagy teljesen cseréljük ki.
	• Nincsen víz a víztartályban ❶.	• Töltsön vizet a víztartályba ❶.
	• A szűrőtartó lyukai el vannak tömődve.	• Tisztítsa meg a szűrőtartót ⓬.
Az eszpresszó kicsepeg a szűrőtartó ⓬ szélén és nem annak a nyílásán folyik át.	• A szűrőtartó ⓬ nincsen megfelelően behelyezve.	• A szűrőtartó ⓬ nincsen megfelelően behelyezve.
	• A szűrőtartó nyílásai el vannak tömődve.	• Tisztítsa meg a szűrőtartót ⓬.
	• Eszpresszó őrölt kávé van a szűrőtartó ⓬ szélén.	• A szűrőtartó ⓬ széléről szedjük le az eszpresszó kávémaradványt.
Az eszpresszó hideg.	• A készülék nem melegedett fel.	• Melegítsük elő a készüléket.
	• A zöld melegítésjelző lámpa ❹ még nem világított.	Várja meg, amíg a zöld melegítésjelző lámpa ❹ világít.
	• A csészéket nem melegítette elő.	• Melegítse elő a csészéket.
A szivattyú hangosan működik.	• A víztartály ❶ üres.	• Töltsön vizet a víztartályba ❶.
	• A víztartály ❶ nincsen megfelelően behelyezve, így a víz nem tud bejutni a készülékbe.	• Megfelelően helyezzük be a víztartályt ❶.

A krém túl világos (az eszpresszó gyorsan folyik ki a szűrőtartóból ⑫)	• Túl kevés az eszpresszópor.	• Használjon több eszpresszóport.
	• Az eszpresszó túl durvára van őrölve.	• Csak speciális eszpresszóhoz való őrölt kávét használjon.
A krém túl sötét (az eszpresszó lassan folyik ki a szűrőtartóból ⑫)	• Túél sok az eszpresszópor.	• Használjon kevesebb eszpresszó port.
	• Az őrölt kávé túl finomra vagy őrölve vagy nedves.	• Csak speciális eszpresszóhoz való őrölt kávét használjon.
	• A szűrő el van tömődve.	• Tisztítsa meg a szűrőt.
A tej nem habosodik fel.	• A tej nem elég hideg.	• Használjon olyan tejet, ami a hűtőszekrényben volt.
	• A tejhabosító ⑯ koszos.	• Tisztítsa meg a tejhabosítót ⑯.

HU

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termék az európai 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) irányelv alá tartozik..

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat. Kétségek esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garancia-igény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

► A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére.

A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre.

Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia ideje nem hosszabbodik a jótállással. Ez érvényes a cserélt és javított alkatrészekre is.

Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányosságokat kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás után jelezni kell.

A garancia idejének lejárta után esedékes javítások költségtérítésesek.

HU **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0640 102785
E-Mail: kompernass@lidl.hu
IAN 66926

Gyártja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kazalo vsebine

Uvod 62
Uvodne informacije 62
Informacije o teh navodilih za uporabo 62
Avtorske pravice 62
Omejitev odgovornosti 63
Opozorila 63
Predvidena uporaba 64
Varna uporaba 64
Varnostni napotki 64
Vsebina kompleta/pregled aparata po dobavi 66
Odstranjevanje embalaže 66

Upravljalni elementi 67

Tehnični podatki 67

Pred prvo uporabo 68

Uporaba 68
Polnjenje posode za vodo 68
Segrevanje pred vsako uporabo 69
Segrevanje po daljšem mirovanju 69
Priprava espressa 70
Priprava cappuccina 72
Nasveti za mlečno peno 74
Priprava vroče vode 74

Čiščenje in nega 75
Čiščenje priprave za mlečno peno 75
Čiščenje nastavka za vročo vodo 76
Čiščenje delov pribora 76
Čiščenje aparata 76
Odstranjevanje vodnega kamna v aparatu 76

Odprava napak 78

Odstranitev 79
Odstranitev aparata 79

Garancijski list 80

Servis 80

Proizvajalec 80

SI

Uvod

Uvodne informacije

Spoštovana stranka,

z nakupom tega aparata ste se odločili za kakovostni izdelek znamke **SilverCrest**, ki ustreza najbolj modernim standardom razvoja na področju tehnike in funkcionalnosti.

Preberite informacije v teh navodilih, da se boste hitro seznanili s svojim aparatom in boste njegove funkcije lahko izkoristili v celoti.

SI

Želimo vam veliko veselja pri uporabi aparata.

Informacije o teh navodilih za uporabo

Ta navodila za uporabo so sestavni del kompleta aparata za espresso SEM 1100 A2 (spodaj imenovanega aparat) in vam nudijo pomembna navodila za predvideno uporabo, varnost in upravljanje aparata.

Navodila za uporabo morajo zmeraj biti na razpolago v bližini aparata. Prebrati in upoštevati jih mora vsaka oseba, ki aparat uporablja.

Ta navodila za uporabo dobro shranite in jih skupaj z aparatom predajte naslednjemu lastniku.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z avtorskimi pravicami.

Vse pravice, tudi pravica fotomehanskega predvajanja, razmnoževanja in distribucije s pomočjo posebnih postopkov (na primer obdelave podatkov, s podatkovnimi nosilci in omrežji), tudi deloma, ter vsebinske in tehnične spremembe pridržane.

Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in napotki, vsebovani v teh navodilih za uporabo, ustrezajo stanju tehnike v trenutku tiska in jih podajamo ob upoštevanju naših dosedanjih izkušenj in znanja po najboljši vesti in zavesti.

Iz navedb, slik in opisov v teh navodilih za uporabo ni moč izpeljevati nobenih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo zaradi neupoštevanja teh navodil, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

Opozorila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednja opozorila:

⚠ OPOZORILO

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje morebitno nevarno situacijo.

Če se nevarni situaciji ne izognete, to lahko privede do poškodb.

► Upoštevajte navodila v tem opozorilu, da preprečite poškodbe oseb.

POZOR

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje morebitno materialno škodo.

Če se tej situaciji ne izognete, to lahko privede do materialne škode.

► Upoštevajte navodila v tem opozorilu, da preprečite materialno škodo.

NAPOTEK

► Napotek označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo rokovanje z aparatom.

Predvidena uporaba

Ta aparat služi izključno za pripravo espressa/cappuccina in za segrevanje vode. Namenjen je izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte ga v komercialne namene.

Vsaka druga ali drugačna uporaba velja za nepredvideno.

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali druge vrste uporabe, kot je navedena tukaj, aparat lahko predstavlja vir nevarnosti.

- ► Aparat uporabljajte izključno v skladu s predvideno uporabo.
- ► Upoštevajte postopke, opisane v teh navodilih za uporabo.

Zahtevki kakršne koli vrste na podlagi škode zaradi nepredvidene uporabe so izključeni.

Tveganje nosi izključno uporabnik.

Varna uporaba

V poglavju „Varnostni napotki“ najdete pomembna navodila za varno rokovanje z aparatom.

Ta aparat ustreza predpisanim varnostnim določilom. Vendar pa lahko nepravilna uporaba privede do osebne in materialne škode.

Varnostni napotki

Za varno rokovanje z aparatom upoštevajte naslednje varnostne napotke:

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST POŠKODB!

- ■ Preverite aparat pred uporabo glede zunanjih vidnih poškodb. Poškodovanega aparata ne uporabljajte, ravno tako tudi ne, če vam je padel dol.
- ■ Ta izdelek ni namenjen temu, da bi ga uporabljale osebe (tudi otroci ne) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo izdelka.
- ■ Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z aparatom.

- Popravila aparata naj izvaja le pooblaščeno strokovno podjetje ali servisna služba. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do bistvene nevarnosti za uporabnike. Poleg tega pa garancijska pravica neha veljati.
- Aparata ne potapljajte pod vodo ali v druge tekočine. Nevarnost električnega udara!
- Aparata nikoli ne prijemajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščeno strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.
- Nevarnost opeklin! Nekateri deli se med uporabo zelo segrejejo!
- Med uporabo aparata nastaja vroča sopara. Pazite, da se pri uporabi ne oparite! Do vroče pare ohranjajte zadostno razdaljo.
- Aparat priključite samo na omrežno vtičnico, instalirano in ozemljeno po predpisih.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA

- Okvarjeni deli aparata se lahko zamenjajo le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da izpolnjujejo varnostne zahteve.
- Aparat zaščitite pred vlago in vdorom tekočin.
- Aparat zaščitite pred udarci, vlago, prahom, kemikalijami, močnimi nihanji temperature in bližino virov toplote (peči, radiatorji).
- Aparata nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine!
- Iz omrežne vtičnice zmeraj odstranite omrežni vtič;nikoli ne vlecite za kabel.
- Aparata med obratovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Za upravljanje aparata ne uporabljajte eksterne stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- Aparata nikoli ne uporabljajte v prostorih, kjer vladajo temperature pod ali blizu 0 °C. Če zamrzne voda v napeljavi ali v posodi za vodo, se aparat lahko poškoduje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte na prostem. Ta aparat je predviden le za uporabo v notranjih prostorih.

NAPOTEK

► Med garancijsko dobo sme popravila aparata izvajati le servisna služba, ki jo je proizvajalec pooblastil za to, drugače v primeru nastale škode zahtevki iz naslova garancije niso več možni.

Vsebina kompleta/pregled aparata po dobavi

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zadušitve!

► Uporaba embalažnih materialov za igro ni dovoljena. Obstaja nevarnost zadušitve.

Aparat se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Aparat za espresso
- Držalo za cedila
- Veliko cedilo za espresso
- Majhno cedilo za espresso
- Merilna žlica s potiskalom
- Navodila za uporabo

NAPOTEK

► Komplet preverite glede obsega dobave in vidnih poškodb.

► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ter transporta se obrnite na telefonsko servisno službo.

Odstranjevanje embalaže

Embalaža aparat zaščiti pred poškodbami pri transportu. Embalažni materiali so izbrani v skladu s primernostjo za varovanje okolja in odstranjevanje ter jih lahko oddate za recikliranje.

Povrnitev embalaže v krog materialov pomeni prihranek surovin in zmanjšanje količine odpadkov. Nepotreben embalažni material oddajte v skladu z lokalnimi veljavnimi predpisi.

NAPOTEK

► Če je to možno, med garancijsko dobo originalno embalažo hranite, da aparat lahko v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Upravljalni elementi

1. Posoda za vodo
2. Stikalo za paro
3. Stikalo za vklop/izklop
4. Zelena kontrolna lučka segrevanja
5. Vrtljivo stikalo za funkcije
6. Potiskalo
7. Odprtina za rdeči plovec
8. Rešetka za odcejanje
9. Merilna žlica s potiskalom
10. Majhno cedilo za espresso
11. Veliko cedilo za espresso
12. Držalo za cedila
13. Pritrdilni nastavek za cedila
14. Prestrezna posoda za kapljice
15. Priprava za vročo vodo
16. Priprava za mlečno peno
17. Ročaj
18. Rdeča kontrolna lučka segrevanja

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V ~ 50 Hz
Nazivna moč	1100 W
Tlak črpalke	pribl. 1,5 MPa (15 bar)
Posoda za vodo (najv.)	1,5 litra
Poraba energije v pripravljenosti do samodejnega izklopa	približno 31,3 Wh
Poraba energije med izklopom	0 Wh

Pred prvo uporabo

1) Očistite držalo za cedila ⓬, merilno žlico ❾, cedila za espresso ❿ ⓫, rešetko za odcejanje ❽ in posodo za vodo ❶, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in nega“.
2) Aparat postavite na ravno površino, odporno na vročino. Pazite na to, da je omrežna vtičnica dosegljiva.
3) Vstavite rešetko za odcejanje ❽, tako da rdeči plovec sega skozi odprtino ❼ v rešetki za odcejanje ❽.
4) Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
5) Pred prvo uporabo očistite notranje napeljave, kot sledi:
6) Skozi aparat pustite steči vodo za okrog 5 skodelic espressa. V zvezi s tem preberite poglavje „Uporaba“.
7) Aparat naj okrog 30 sekund ustvarja paro. V zvezi s tem preberite poglavje „Uporaba“.

NAPOTEK

► Pri prvi uporabi se lahko zgodi, da črpalka že slišno deluje in se sliši hrup, vendar pa iz aparata ne prihaja voda. V tem primeru stikalo za reguliranje pare ❷ obrnite proti znaku +, da lahko iz cevi v aparatu uide zrak (vrtljivo funkcijsko stikalo ❺ je v položaju „ “). Čez okrog 20 sekund zrak uide, hrup izgine in iz aparata izteka voda

Uporaba

Polnjenje posode za vodo

NAPOTEK

► Za pripravo espressa/cappuccina uporabljajte izključno svežo pitno vodo.

1) Potegnite posodo za vodo ❶ navzgor, odprite pokrov in posodo napolnite z vodo:
   Vodo nalijte najmanj do oznake Min.
   Nikoli ne dolijte toliko vode, da bi segala čez oznako Max.
2) Potisnite posodo za vodo ❶ ponovno na aparat, tako da zdrsne navzdol po vodilih aparata in se temu trdno prilega.

■ Posodo za vodo ❶ lahko napolnite tudi, ne da bi jo vzeli z aparata. V ta namen preprosto odprite pokrov posode za vodo in vanjo dolijte vodo s steklenico ali podobnim. Pri tem pazite, da vam voda ne steče mimo posode za vodo ❶.

Segrevanje pred vsako uporabo

Preden lahko začnete pripravljati espresso ali cappuccino, se aparat mora segreti.

1) Aparat vklopite s stikalom za vklop/izklop ❸. Vrtljivo stikalo za funkcije ❺ je v položaju „-WW-“.
2) Rdeča kontrolna lučka segrevanja ⓲ sveti.
3) Počakajte, da zasveti zelena kontrolna lučka segrevanja ❹.

Sedaj lahko začnete pripravljati espresso/cappuccino.

Segrevanje po daljšem mirovanju

Aparat segrejte takole, če ga dlje časa niste uporabljali:

1) Posodo za vodo ❶ napolnite z vodo.
2) Veliko ⓫ ali majhno cedilo za espresso ⓾ vstavite v držalo za cedila ⓬.
3) Vstavite držalo za cedila ⓬ v aparat, tako da ga vanj vstavite ob oznaki „INSERT“ in ga potem obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca, do oznake „LOCK“ na aparatu.
4) Postavite skodelico pod držalo za cedila ⓬.
5) Obrnite stikalo za paro ❷ v zaprt položaj (v smeri „ - “ do konca).
6) Aparat vklopite s stikalom za vklop/izklop ❸.
7) Rdeča kontrolna lučka segrevanja ⓲ sveti.
8) Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “. Črpalka začne črpati vodo v aparat. Kakor hitro voda začne izstopati iz odprtin držala za cedila, vrtljivo stikalo za funkcije ❺ ponovno obrnite v položaj „-WW-“.
9) Kakor hitro zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ zasveti, obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “. Voda naj teče skozi aparat okrog 1 minuto. Mogoče boste vmes skodelico morali sprazniti. V ta namen postopek na kratko zaustavite.
10) Čez okrog 1 minuto vrtljivo stikalo za funkcije ponovno obrnite v položaj „-WW-“.
11) Počakajte, da ponovno zasveti zelena kontrolna lučka segrevanja ❹. Segrevanje je zaključeno. Sedaj lahko pripravite espresso.

Priprava espressa

NAPOTEK

► Če ste pred pripravo espressa iz aparata dobili vročo paro, vam priporočamo, da pred pripravljanjem espressa iz aparata vzamete malce vroče vode. Drugače se lahko zgodi, da bo espresso imel malce prižgan okus. Postavite prazno skodelico pod pripravo za mlečno peno ⓰. Stikalo za paro ❷ obrnite v smeri „+“. Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “, tako da iz šobe izstopi vroča voda. Počakajte nekaj sekund, preden vrtljivo stikalo za funkcije ❺ ponovno obrnete v položaj „ “. Potem stikalo za paro ❷ ponovno zaprite (v smeri „-“).

SI

NAPOTEK

► Zmeraj zagotovite, da je cedilo za espresso ⓾ ⓫ čisto in da v njem ni ostankov kave za espresso.

1) Ko je aparat segret:
Za pripravo enega espressa vstavite majhno cedilo za espresso ⓾ v držalo za cedila ⓬. Za pripravo dveh espressov vstavite veliko cedilo za espresso ⓫ q v držalo za cedila ⓬.

2) Napolnite majhno cedilo za espresso ⓾ s kavo za espresso do oznake Max. To ustreza okrog 7 g kave oziroma eni poravnani merilni žlici ❾.
ali...
Napolnite veliko cedilo za espresso ⓫ s kavo za espresso do oznake Max. To ustreza okrog 7 g + 7 g kave oziroma dvema poravnanima merilnima žlicama ❾.

3) Stisnite kavo za espresso s pomočjo potiskala na napravi ❻. Potem po potrebi dodajte še več kave za espresso, tako da je cedilo za espresso ⓾ ⓫ napolnjeno do oznake Max. Potem kavo za espresso ponovno potlačite.

NAPOTEK

► Tlačenje kave za espresso je bistvenega pomena za pripravo espressa. Če kavo za espresso zelo močno potlačite, se bo voda skozi kavo za espresso stekala zelo počasi in nastala bo lepa krema. Če kave za espresso ne potlačite preveč, se bo espresso stekel skozi hitro in nastalo bo le malo kreme.

4) Vstavite držalo za cedila ⓬ v aparat, tako da ga vanj vstavite ob oznaki „INSERT“ in ga potem obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca, do oznake „LOCK“ na aparatu.

5) Postavite eno ali dve skodelici pod odprtine držala za cedila. Priporočamo, da skodelice prej splaknete z vročo vodo, da se espresso ne bo tako hitro ohladil.

6) Ko hitro zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ sveti, lahko vrtljivo stikalo za funkcije ❺ obrnete v položaj „ “. Espresso začne teči v skodelico(e).

⚠ OPOZORILO

Med iztekanjem espressa držala za cedila ⓬ nikoli ne odstranite!

Pri tem bi prišlo do brizgov vročega espressa, ki lahko povzroči poškodbe!

► Zmeraj se prepričajte, ali je vrtljivo stikalo za funkcije ❺ na „ “, preden odstranite držalo za cedila ⓬.

NAPOTEK

► Ta naprava ima funkcijo priprave vode. To pomeni, da vroča voda za kratek čas obstane v nosilcu cedila, šele nato jo potisne v espreso. To izboljša aromo espresa.

7) Ko so skodelice napolnjene do želene količine (okrog 20 ml), obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ ponovno v položaj „ “.

Sedaj lahko espresso pijete.

8) Napravo izklopite s stikalom za vklop in izklop ❸.

NAPOTEK

► Naprava se po treh minutah samodejno izklopi.

9) Po vsaki uporabi kavo za espresso odstranite iz cedila za espresso ⓾ ⓫. Vzemite držalo za cedila ⓬ iz naprave. Pomaknite blokirni nastavek za cedila ⓭ navzgor, tako da cedilo za espresso ⓾ ⓫ ne more pasti iz držala za cedila ⓬. Sedaj spraznite cedilo za espresso ⓾ ⓫. Rabljen prah oziroma maso espresa ali blazinice za espreso vedno odstranite na okolju prijazen način, na primer med biološke odpadke.

NAPOTEK

► Pripravo za vročo vodo ⓯ po vsaki uporabi nujno očistite. V ta namen preberite poglavje „Čiščenje in nega“.

SI

NAPOTEK

► Prestrezno posodo za kapljice ⓮ redno praznite, najpozneje pa, ko je viden rdeči plovec v odprtini ❼ rešetke za odcejanje ❽.

NAPOTEK

► Za pripravo espresa lahko uporabljate tudi blazinice za espreso. Uporabljajte le blazinice za espreso, ki ustrezajo standardu ESE. Pri standardu ESE gre za sistem, ki so ga prevzeli vodilni proizvajalci blazinic za espreso in ki omogoča preprosto in čisto pripravo espresa.

Priprava cappuccina

⚠ OPOZORILO

Bodite previdni pri rokovanju s paro za pripravo mlečne pene!

Vroča para ali vroči brizgi privedejo do poškodb!

► Stikalo za paro ❷ zmeraj uporabljajte počasi.

1) Napolnite posodo za penjenje (najbolje iz nerjavnega jekla) do tretjine s hladnim mlekom.
2) Zagotovite, da je stikalo za paro ❷ zaprto (obrnite ga do konca v smeri „ - “).
3) Potisnite pripravo za mlečno peno ⓰ na stran in ven. Pri tem jo prijemajte le za ročaj ⓱.
4) Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “. Počakajte, da zasveti zelena kontrolna lučka segrevanja ❹.
5) Postavite prazno posodo pod pripravo za mlečno peno ⓰. Stikalo za paro ❷ počasi obračajte v smeri „+“. Iz šobe prihaja kondenzirana voda/brizgi. Tako se očisti šoba in krogotok vode v notranjosti aparata.

6) Ko iz šobe izstopa le še para, stikalo za paro ❷ obrnite v smeri „-“, dokler para povsem ne neha prihajati iz šobe. Vodo v posodi zlijte vstran.

7) Posodo za penjenje sedaj držite v roki, da boste začutili temperaturo mleka, potem pa šobo priprave za mlečno peno ⓰ rahlo položite v mleko. Pri tem posodo za penjenje držite malce poševno.

8) Stikalo za paro ❷ počasi obračajte v smeri „+“.

9) Posodo za penjenje pomikajte v krogu in pri tem konico šobe držite malce pod površino mleka: šoba mora biti dovolj globoko, da mleko ne brizga na vse strani, in dovolj visoko, da nastane debela pena. Če postopate pravilno, boste slišali globok brneč zvok.

10) Ko se mlečna pena začne dvigati, šobo pomaknite malce globlje, da spenite naslednjo „plast“ in preprečite zažganost pene.

11) Na koncu šobo v celoti potopite v mleko in stikalo za paro ❷ malce zaprite, tako da se mleko segreje. Posodo za penjenje držite rahlo poševno, tako da se mleko nežno vrtinči, medtem ko ga mešate s šobo.

12) Ko ima penasto mleko želeno gostoto in temperaturo, zaprite stikalo za reguliranje pare ❷ (obrnite ga do konca proti znaku -).

13) Šele potem šobo vzemite iz mleka.

14) Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “.

NAPOTEK

► Za pripravo cappuccina zmeraj uporabljajte večje skodelice kot za espresso, ker boste kavi dodali še spenjeno mleko.

15) Pri pripravi cappuccina postopajte točno tako kot pri pripravi espressa (glejte poglavje „Priprava espressa“/segrevanje ni več potrebno). Voda naj se skozi aparat steka samo dvakrat tako dolgo kot za espresso (okrog 40 ml).

16) Aparat izklopite s stikalom za vklop/izklop ❸.

NAPOTEK

► Naprava se po treh minutah samodejno izklopi.

17) Potem pripravljenemu espressu dodajte spenjeno mleko. Cappuccino je sedaj narejen. Po želji ga lahko sladkate ali pa ga potresete s kakavom v prahu.

NAPOTEK

► S pripravo za mlečno peno ⓰ lahko segrejete tudi druge tekočine, kot na primer kakav ali čaj.

NAPOTEK

► Pripravo za mlečno peno ⓰ po vsaki uporabi nujno očistite. V ta namen preberite poglavje „Čiščenje in nega“.

SI

Nasveti za mlečno peno

- Načeloma lahko spenite vsako vrsto mleka, tudi sojino ali riževo mleko. Nekatere vrste mleka pa se dajo speniti le s težavo.
- Posneto ali nemastno mleko se ne zažge tako hitro kot polnomastno mleko, pri premajhni količini maščobe pa obstaja nevarnost, da se mleka ne da dobro speniti. Zato po možnosti uporabljajte mleko s 3,5 % ali 1,5 % deleža maščobe.
- Dobro ohlajeno mleko je lažne speniti kot manj hladno.
- Mleka ne penite dvakrat, ker se bo zažgalo.
- Spenjeno mleko pustite stati okrog 30 sekund, preden peno daste na espresso. Tako se bodo večji mehurčki razpočili, še tekoče mleko pa se bo usedlo na dnu. Fino peno potem lahko daste na espresso.

Priprava vroče vode

1) Ko je aparat segret:
2) Postavite prazno skodelico pod pripravo za mlečno peno ⓰.
3) Ko zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ zasveti, obrnite stikalo za paro ❷ v položaj „ + “.
4) Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “. Iz šobe izstopi vroča voda.
5) Če želite prekiniti dovod vode, zaprite stikalo za paro ❷ (obrnite ga do konca v smeri „ - “) in potem prestavite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “.
6) Aparat izklopite s stikalom za vklop/izklop ❸.

NAPOTEK

► Naprava se po treh minutah samodejno izklopi.

Čiščenje in nega

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST POŠKODB!

- Pred čiščenjem aparata vedno prej potegnite omrežni vtič iz omrežne vtičnice. Nevarnost električnega udara!
- Pred čiščenjem ali ponovno uporabo aparata zmeraj najprej počakajte, da se ta ohladi. Nevarnost opeklin!
- Aparata nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine! Nevarnost električnega udara!

Čiščenje priprave za mlečno peno

POZOR - MATERIALNA ŠKODA

- Za čiščenje aparata nikoli ne uporabljajte ostrih, agresivnih ali kemičnih sredstev za čiščenje. Taka sredstva poškodujejo površino aparata.

1) Postavite prazno posodo pod pripravo za mlečno peno ⓰.
2) Obrnite stikalo za paro ❷ takoj po uporabi na „ + “ in nekaj sekund pustite, da uhaja para.
3) Zaprite stikalo za paro ❷ (obrnite ga do konca v smeri „ - “), aparat izklopite in omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
4) Počakajte, da se šoba ohladi.
5) Šobo potegnite dol in jo temeljito očistite v topli vodi.
6) Preverite, ali je majhna luknja v šobi zamašena in jo po potrebi očistite z iglo.
7) Očistite cevko za paro na pripravi za mlečno peno ⓰ z vlažno krpo.
8) Šobo ponovno potisnite na cevko za paro.

Čiščenje nastavka za vročo vodo

Pripravo za vročo vodo ⓯ po vsaki uporabi očistite.

1) Ko ste espresso/cappuccino pripravili in ste odstranili držalo za cedila ⓬, celotno površino priprave za vročo vodo ⓯ obrišite z vlažno krpo, tako da odstranite vse ostanke mlete kave.
2) Potem pod nastavek za vročo vodo ⓯ postavite prazno skodelico in obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ na položaj „ “. Voda izstopa iz nastavka za vročo vodo ⓯ in odplakne še zadnje ostanke mlete kave. Pri tem lahko voda malce brizga.
3) Čez okrog 20 sekund vrtljivo stikalo za funkcije ❺ ponovno prestavite v položaj „-WW-“ in napravo izklopite s stikalom za vklop/izklop ❸.

Čiščenje delov pribora

1) V topli vodi operite nosilec cedila ⓬, obe cedili za espreso ⓾ ⓫, rezervoar za vodo ❶, merilno žličko ❾ in rešetko za odcejanje 8.

NAPOTEK

► Če v vodo daste pomivalno sredstvo, se lahko zgodi, da bo to vplivalo na okus espressa. Če umazanijo lahko odstranite le s pomivalnim sredstvom, takšne dele pozneje splahnite z veliko čiste vode.

2) Vse dele obrišite.
3) Prestrezna posoda za kapljice ⓮ je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.

Čiščenje aparata

Aparat očistite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo dajte malce sredstva za pomivanje.

Odstranjevanje vodnega kamna v aparatu

Vodni kamen v aparatu redno odstranjujte. Ko ste izvedli okrog 200 postopkov priprave espressa, morate odstraniti vodni kamen v aparatu. Odvisno od stopnje trdote vode na vašem območju je ta vrednost lahko tudi drugačna.

Uporabite običajno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna iz aparatov za espresso iz trgovine. Postopajte, kot je opisano v navodilih za uporabo sredstva za vodni kamen.

Če nimate sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, tega lahko odstranite tudi takole:

1) Posodo za vodo ❶ napolnite z vodo do oznake Max.
2) V vodi raztopite dve žlici (okrog 30 gramov) citronske kisline (dobite jo v drogerijah ali lekarnah).
3) Posodo za vodo ❶ vstavite v aparat.
4) Vklopite aparat s stikalom za vklop/izklop ❸. Vrtljivo stikalo za funkcije ❺ se mora nahajati v položaju „ “. Stikalo za paro ❷ je zaprto.
5) Vstavite držalo za cedila ⓬ brez kave za espresso v aparat in pod držalo za cedila ⓬ postavite skodelico. Kakor hitro zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ zasveti, obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “.
6) Skozi aparat spustite približno dve kavni skodelici vode in nato postopek ustavite.
7) Pod pripravo za mlečno peno ⓰ postavite posodo.
8) Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “ in počakajte, da zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ zasveti. Stikalo za paro ❷ počasi obrnite na „ + “. Aparat naj okrog 2 minuti ustvarja paro.
9) Čez 2 minuti stikalo za paro ❷ zaprite, prestavite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ na „ “ in aparat izklopite.
10) Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna pustite delovati za okrog 15 minut.
11) Korake 4 do 10 ponovite trikrat.
12) Potem vrtljivo stikalo za funkcije ❺ prestavite v položaj „ “ in pustite vodo teči skozi aparat tako dolgo, dokler posoda za vodo ❶ ni prazna.
13) Posodo za vodo ❶ splahnite s čisto vodo in vanjo nalijte čisto vodo do oznake Max.
14) Prestavite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “, kakor hitro zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ zasveti.
15) Voda naj steče skozi aparat.
16) Korake 13 do 15 ponovite trikrat.
17) Posodo za vodo ❶ še enkrat napolnite z vodo.
18) Obrnite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ v položaj „ “.
19) Pod pripravo za mlečno peno ⓰ držite posodo in stikalo za paro ❷ počasi obračajte na „ + “ , kakor hitro zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ zasveti.
20) Čez pribl. 1 minuto stikalo za paro ❷ zaprite, prestavite vrtljivo stikalo za funkcije ❺ na „ “ in aparat izklopite.

NAPOTEK

► Naprava se po treh minutah samodejno izklopi.

SI

Odprava napak

Napaka	Vzrok	Pomoč
Espresso ne teče več ven.	• Kava za espresso je preveč vlažna in/ali premočno potlačena.	• Ponovno začnite s pripravo espressa, vendar pri tem kave za espresso ne potlačite tako temeljito ali pa jo v celoti zamenjajte.
	• Ni vode v posodi za vodo ❶.	• Posodo za vodo ❶ napolnite z vodo.
	• Luknje v odprtinah držala za cedila so zamašene.	• Držalo za cedila ⓬ očistite.
Espresso kaplja čez rob držala za cedila ⓬ namesto iz odprtin.	• Držalo za cedila ⓬ ni bilo pravilno vstavljeno.	• Držalo za cedila ⓬ vstavite pravilno.
	• Odprtine držala za cedila so zamašene.	• Držalo za cedila ⓬ očistite.
	• Na robu držala za cedila ⓬ se nahajajo ostanki kave za espresso.	• Ostanke kave za espresso očistite z roba držala za cedila ⓬.
Espresso je hladen.	• Aparat ni bil vnaprej segret.	• Aparat najprej segrejte.
	• Zelena kontrolna lučka segrevanja ❹ še ni zasvetila.	• Počakajte, da zasveti zelena kontrolna lučka segrevanja ❹.
	• Skodelice niso bile prej segrete.	• Skodelice najprej segrejte.
Črpalka deluje zelo glasno.	• Posoda za vodo ❶ je prazna.	• Posodo za vodo ❶ napolnite z vodo.
	• Posoda za vodo ❶ ni pravilno vstavljena, tako da voda ne pride v aparat.	• Posodo za vodo ❶ vstavite pravilno.

Krema je presvetla (espresso teče hitreje iz držala za cedila ⑫).	• Premalo kave za espresso.	• Uporabite več kave za espresso.
	• Kava za espresso je preveč grobo mleta.	• Uporabite kavo, ki je namenjena posebej za pripravo espressa.
Krema je pretemna (espresso teče počasneje iz držala za cedila ⑫).	• Preveč kave za espresso.	• Uporabite manj kave za espresso.
	• Kava je prefino mleta ali prevlažna.	• Uporabite kavo, ki je namenjena posebej za pripravo espressa.
	• Cedilo je zamašeno.	• Cedilo očistite.
Mleko se ne peni.	• Mleko ni dovolj mrzlo.	• Uporabite mleko iz hladilnika.
	• Priprava za mlečno peno ⑯ je umazana.	• Pripravo za mlečno peno ⑯ očistite.

Odstranitev

Odstranitev aparata

Aparata nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti.
Ta izdelek je podvržen evropski direktivi 2002/96/EC-WEEE (ang. Waste Electrical and Electronic Equipment).

Aparat za espresso oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljaljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100, SI-1218 Komenda

SI

Servis

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 66926

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod 82
Předmluva 82
Informace k tomuto návodu k obsluze 82
Autorské právo 82
Omezení ručení 83
Výstražná upozornění 83
Použití dle předpisů 84
Bezpečnost 84
Bezpečnostní pokyny 84
Rozsah dodávky/ inspekce dopravy 86
Likvidace obalu 86

Ovládací prvky 87

Technická data 87

První uvedení do provozu 88

Obsluha 88
Naplnění nádržky na vodu 88
Ohřev před každým použitím 89
Rozehřání po delší době odstavení 89
Příprava espressa 90
Příprava cappuccina 92
Tipy pro vytvoření mléčné pěny 94
Vyprodukovat horkou vodu 94

Čištění a údržba 95
Čištění zpěňovače mléka 95
Čištění trysky na horkou vodu 96
Čištění příslušenství 96
Čištění přístroje 96
Odvápnění přístroje 96

Odstranění závad 98

Likvidace 99
Likvidace přístroje 99

Záruka a servis 100

Dovozce 100

CZ

Úvod

Předmluva

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

koupí tohoto přístroje jste se rozhodli pro kvalitní výrobek značky SilverCrest, který vzhledem na techniku a funkčnost odpovídá nejmodernějšímu standardu vývoje.

Přečtěte si zde obsažené informace, aby jste se s Vaším přístrojem co nejrychleji obeznámili a mohli jeho funkce využívat v plném rozsahu.

Přejeme Vám hodně radosti při jeho používání.

Informace k tomuto návodu k obsluze

Tento návod k obsluze je součástí kávovaru espresso SEM 1100 A2 (dále označen jako přístroj) a poskytne Vám důležité informace pro použití dle předpisů, pro bezpečnost a obsluhu přístroje.

Návod k obsluze musí být neustále k dispozici v blízkosti přístroje. Musí si jej přečíst a používat každá osoba, která je pověřená obsluhou přístroje.

Tento návod k obsluze dobře uschovejte a dejte jej následníkovi spolu s přístrojem.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Všechna práva, a i fotomechanická reprodukce, rozmnožování a rozšiřování prostřednictvím zvláštního procesu (například zpracování dat, nosiče dat a datové sítě), i jenom částečně, jakož obsahové a technické změny, jsou vyhrazeny.

Omezení ručení

Všechny technické informace, údaje a pokyny pro obsluhu, obsažené v tomto návodu k obsluze, odpovídají aktuálnímu stavu v době tisku a byly provedeny se zřetelem na dosavadní zkušenosti a poznatky dle nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze odvodit žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody, vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě použití ne dle předpisů, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo na základě použití nedovolených náhradních dílů.

Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

⚠ VÝSTRAHA

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje možná nebezpečná situace.

Pokud se nezabrání nebezpečné situaci, může vést tato ke zraněním.

► Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění zranění osob.

POZOR

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje možná hmotná škoda.

Pokud se nezabrání této nebezpečné situaci, může vést tato ke hmotným škodám.

► Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění hmotných škod.

UPOZORNĚNÍ

► Upozornění označuje dodatečné informace, které ulehčí manipulaci s přístrojem.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen výhradně pro přípravu espressa/cappuccina a pro ohřev vody. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Nepoužívejte jej komerčně.

Jiné, než k tomu určené použití,platí jako použití ne podle předpisů.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ► Přístroj používat výlučně dle předpisů.
- ► Dodržovat postup, popsaný v tomto návodu k obsluze.

Nároky jakéhokoliv druhu kvůli poškození, které vzniklo na základě neodborného použití,jsou vyloučeny.

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Bezpečnost

V kapitole "Bezpečnostní pokyny", získáte důležitá bezpečnostní upozornění, týkající se zacházení s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá příslušně předepsaným bezpečnostním ustanovením. Neodborné použití však může vést k jeho poškození a zranění osob.

Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ■ Zkontrolujte přístroj před použitím na vnější viditelná poškození. Vadný nebo na zem padlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ■ Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- ■ Děti by měly být pod dohledem, abyste měli jistotu, že si s přístrojem nehrají.

- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými podniky nebo službou zákazníkům. Neodborné opravy mohou způsobit závažná nebezpečí pro uživatele. K tomu zanikají i záruční nároky.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy nesahejte na přístroj mokrými nebo vlhkými rukami.
- Pro zabránění vzniku nebezpečí nechte poškozenou síťovou zástrčku nebo poškozený napájecí kabel vyměnit okamžitě autorizovaným odborným personálem nebo službou zákazníkům.
- Nebezpečí popálení! Některé díly se během používání silně ohřejí!
- Při používání přístroje se vytvoří horké páry. Třeba dávat pozor, aby nedošlo k opaření párou! Udržujte dostatečnou vzdálenost k páře.
- Tento přístroj připojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY

- Závadné stavební součásti se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze při těchto dílech je zaručeno, že se splní bezpečnostní požadavky.
- Chraňte přístroj před vlhkostí a pronikání kapalin.
- Chraňte přístroj před nárazy, vlhkostí, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a před příliš blízkými tepelnými zdroji (pečicí trouby, radiátory).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!
- Vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky; nikdy netahejte za kabel.
- Během provozu nikdy nenechte přístroj bez dozoru.
- Pro provoz přístroje nikdy nepoužívejte externí časovač nebo separátní systém k dálkovému ovládání.
- Neprovozujte přístroj nikdy v místnostech, ve kterých je teplota pod nebo kolem 0 °C. Při zamrznutí vody v trubkách na vodu nebo v v nádržce na vodu může dojít k poškození přístroje.
- Přístroj nikdy neprovozujte venku. Tento přístroj je určen pouze pro použití ve vntiřních prostorách.

UPOZORNĚNÍ

► Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaná služba zákazníkům, jinak zaniká při následném poškození nárok na záruku.

Rozsah dodávky/ inspekce dopravy

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

► Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušením.

Přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

- Kávovar espresso
- Držák sítka
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s pěchovadlem
- Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.

► V případě nekompletní dodávky nebo v případě poškození přístroje z důvodu vadného obalu nebo z důvodu přepravy, se obraťte laskavě na servisní hotline.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a sníží produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Ovládací prvky

❶ nádržka na vodu
❷ spínač, regulující páru
❸ vypínač zapnuto/vypnuto
❹ zelená kontrolka předhřevu
❺ otočný přepínač funkce
❻ pěchovadlo
❼ vyhloubení pro červený plovák
❽ odkapávací mřížka
❾ Odměrka s pěchovadlem
❿ malé sítko na espresso
⓫ velké sítko na espresso
⓬ držák sítka
⓭ zablokování sítka
⓮ lapač kapek
⓯ tryska horké vody
⓰ zpěňovač mléka
⓱ držadlo
⓲ červená kontrolka předhřevu

Technická data

Síťové napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon	1100 W
Tlak čerpadla	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Nádrž na vodu (max.)	1,5 litrů
Spotřeba energie v pohotovostním režimu až do automatického vypnutí	cca 31,3 Wh
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0 Wh

První uvedení do provozu

1) Vyčistěte držák sítka ⓬, odměrku ❾, sítka na espresso ❿ ⓫, odkapávací mřížku ❽ a nádržku na vodu ❶ tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
2) Postavte přístroj na suchý, rovný povrch odolný vůči teplu. Dbejte na to, aby se síťová zásuvka nacházela v dosažitelné blízkosti.
3) Vložte odkapávací mřížku ❽ tak, aby červený plovák mohl vyčnívat vyhloubeninou ❼ do odkapávací mřížky ❽.
4) Zapojte zástrčku do zásuvky.
5) K čištění interních trubek na vodu postupujte před prvním použitím následovně:
6) Nechte kávovarem protéct vodu pro cca. 5 šálků espressa. Přečtěte si k tomu kapitolu „Obsluha“.
7) Nechte na cca. 30 sekund vytvořit páru. Přečtěte si k tomu kapitolu „Obsluha“.

CZ

UPOZORNĚNÍ

► Při prvním použití se může stát, že čerpadlo už slyšitelně pracuje, je slyšet zvuky, avšak z přístroje nevytéká žádná voda. V tomto případě otočte regulačním spínačem páry ❷ ve směru „+“ tak, aby z hadiček přístroje mohl uniknout vzduch (funkční ovladač ❺ je na pozici „ “). Po cca. 20 sekundách vzduch unikl, zvuky zmizí a voda vytéká z přístroje.

Obsluha

Naplnění nádržky na vodu

UPOZORNĚNÍ

► Pro přípravu espressa/cappuccina používejte výlučně čerstvou pitnou vodu.

1) Nádržku na vodu ❶ vytáhněte směrem nahoru, otevřte víko a nalijte do nádržky vodu:
   Nalijte vodu minimálně až po značku min.
   Nikdy nenalévejte více vody, než po značku max.
2) Nádržku na vodu ❶ opět zastrčte do přístroje tak, aby bylo možné, ji zasunout do lišt na přístroji a aby dosedala napevno.

■ Vodu do nádržky na vodu ❶ můžete nalít i bez toho, že by jste ji vyjmuli z přístroje. Otevřte k tomu jednoduše víko nádržky na vodu a nalijte do ní vodu např. lahví. Dbejte při tom na to, aby voda netekla vedle nádržky na vodu ❶.

Ohřev před každým použitím

Předtím, než si můžete připravit espresso nebo cappuccino, se musí přístroj rozehřát.

1) Zapněte přístroj vypínačemzapnuto/vypnuto ❸. Otočný přepínač funkcí ❺ je v pozici „-WW-“.
2) Svítí červená kontrolka rozehřívání ⓲.
3) Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka rozehřívání ❹.

Nyní můžete připravovat espresso/cappuccino.

Rozehřání po delší době odstavení

Pokud jste přístroj nepoužívali delší dobu, nechte jej rozehřát následujícím způsobem:

1) Naplňte nádržku na vodu ❶ vodou.
2) Vložte velké ⓫ nebo malé sítko na espresso ❿ do držáku sítka ⓬.
3) Držák sítka ⓬ nasaďte i se sítkem do přístroje, a to na značku „INSERT“ na přístroji a potom jej otáčejte v proti směru hodinových ručiček až po značku „LOCK“ na přístroji.
4) Pod držák sítka ⓬ postavte šálek.
5) Otočte regulačním spínačem páry ❷ (až na doraz ve směru „ - “).
6) Zapněte přístroj vypínačem zapnuto/vypnuto ❸.
7) Svítí červená kontrolka rozehřívání ⓲.
8) Nastavte otočný přepínač funkcí ❺ do pozice „ “. Čerpadlem se začne čerpat voda do přístroje. Jakmile vytéká voda z otvorů na držáku sítka, nastavte otočný spínač funkcí ❺ opět do pozice „-WW-“.
9) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka rozehřívání ❹, nastavte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ “. Nechte cca. 1 minutu protéct vodu. Je možné, že budete muset mezitím vyprázdnit šálek. Přerušte k tomu krátce chod kávovaru.
10) Po cca. 1 minutě nastavte otočný spínač funkcí opět do pozice „-WW-“.
11) Vyčkejte, dokud se opět nerozsvítí zelená kontrolka rozehřívání ❹. Ohřev kávovaru je ukončen. Nyní si můžete připravit espresso.

CZ

Příprava espressa

UPOZORNĚNÍ

► Pokud jste před přípravou espressa vypustili horkou páru ze stroje, tak Vám doporučujeme, vypustit před další přípravou espressa trochu horké vody. V opačném případě se může stát, že espresso chutná připáleně. Podržte prázdný šálek pod zpěňovačem mléka ⓰. Otočte regulační spínač páry ❷ do směru „+“. Otočte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ “, aby vytékala horká voda z trysky. Vyčkejte několik sekund, než otočíte otočíte otočný spínač funkcí ❺ opět do pozice„ “. Poté otočteregulační spínač páry ❷ opět do pozice (směrem „-“).

UPOZORNĚNÍ

► Vždy se přesvědčte o tom, zda je sítko na espresso ⓾ ⓫ čisté a zda jsou odstraněny zbytky prášku na espresso.

1) Když už je přístroj rozehřán:
Pro přípravu espressa vsaďte malé sítko na espresso ⓾ do držáku sítka ⓬.
Pro přípravu dvou espress vsaďte velké sítko na espresso ⓫ do držáku sítka ⓬.

2) Nasypte do malého sítka na espresso ⓾ prášek pro přípravu espressa až po značku max. Toto odpovídá cca. 7g prášku, nebo jedné zarovnané odměrce ❾.
nebo...
Nasypte do velkého sítka na espresso ⓫ prášek pro přípravu espressa až po značku max. To odpovídá cca. 7g + 7g prášku, nebo dvoum zarovnaným odměrkám ❾.

3) Zatlačte kávový prášek na espresso pomocí nacpávátka na přístroji ❻.
Poté dle potřeby doplňte prášek na přípravu espressa tak, aby bylo sítko na espresso ⓾ ⓫ naplněno práškem až po značku max. Prášek pro přípravu espressa opět zatlačte.

UPOZORNĚNÍ

► Zatlačení prášku pro přípravu espressa je podstatným procesem při příprave espressa. Natlačí-li se prášek na přípravu espressa příliš silně do sítka, protéká espresso pomalu a na jeho povrchu se vytvoří větší krémovitá vrstva. Není-li prášek pro přípravu espressa silně zatlačený do sítka, proteče espresso rychle sítkem a vytvoří se pouze tenká krémovitá vrstva.

CZ

4) Držák sítka ⓬ nasaďte i se sítkem do přístroje, a to na značku „INSERT“ na přístroji a potom jej otáčejte v proti směru hodinových ručiček až po značku „LOCK“ na přístroji.

5) Postavte jeden (nebo dva) šálek/šálky pod otvory držáku sítka. Doporučujeme, vypláchnout šálky předtím horkou vodou, aby espresso rychle nevychladlo.

6) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka rozehřívání ❹, můžete nastavit otočný přepínač funkcí ❺ do pozice „ “. Espresso teče do šálku/šálků.

⚠ VÝSTRAHA

Držák sítka ⓬ nikdy nevyndavejte během protékání espressa!

Tím vzniklé stříkání horkého espressa vede ke zranění!

► Vždy se přesvědčte, že je otočný spínač funkcí ❺ v pozici„ “, než odeberete držák sítka ⓬.

UPOZORNĚNÍ

► Tento přístroj má také předspařovací funkci. To znamená, že předtím, než horká voda proteče práškem na espresso, se krátce usadí v držáku sítka. To zjmení arómu espressa.

7) Jakmile je/jsou šálek/šálky naplněny požadovaným množstvím kávy (cca. 20 ml), otočte otočný spínač funkcí ❺ opět do pozice „ “.

Espresso můžete nyní vypít.

8) Vypněte přístroj vypínačem zapnuto/vypnuto ❸.

UPOZORNĚNÍ

► Po 3 minutách se přístroj automaticky vypne.

9) Po každém použití odstraňte kávový prášek ze sítka na espresso ⓾ ⓫. Vyjměte držák sítka ⓬ z přístroje.Vyklopte blokovač sítka ⓭ nahoru tak, aby sítko na espresso ⓾ ⓫ nemohlo vypadnout z držáku sítka ⓬.Nyní vyprázdněte sítko na epsresso ⓾ ⓫. Zlikvidujte espresso prášek nebo espresso pady vždy ekologicky, například jako organický odpad.

UPOZORNĚNÍ

► Trysku na horkou vodu ⓯ vyčistěte bezpodmínečně po každém použití. Přečtěte si k tomu kapitolu „Čištění a péče“.

CZ

UPOZORNĚNÍ

► Vyprázdněte pravidelně lapač kapek ⓮, nejpozději však, jakmile se ukáže červený plovák ve vyhloubení ❼ odkapávací mřížky ❽.

UPOZORNĚNÍ

► Pro přípravu espressa můžete také používat Espresso pady. Používejte pouze ty espresso pady, která odpovídají standardu ESE. U standardu ESE se jedná o systém, přijatý vedoucími výrobci padů pro espresso, který umožňuje jednoduchou a čistou přípravu espressa.

Příprava cappuccina

⚠ VÝSTRAHA

Buďte opatrní při zacházení s párou pro vytvoření mléčné pěny!

Horká pára nebo horké postříkání vedou ke zranění!

► Regulačním spínačem páry ❷ otáčejte vždy pomalu.

1) Nalijte do zpěňovací nádoby (nejlépe z nerezavějící oceli) do jedné třetiny studené mléko.
2) Přesvědčte se, zda je regulační spínač páry ❷ otočený na bodu vypnutí (otočit až na doraz ve směru „ - “).
3) Zpěňovač mléka ⓰ vytočte na stranu. Uchopte jej při tom pouze za držadlo ⓱.
4) Otočte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ ♨ “. Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka předhřevu ❹.
5) Podržte prázdnou nádobu pod zpěňovačem mléka ⓰. Otáčejte pomalu regulačním spínačem páry ❷ ve směru „+“. Z trysky vytéká kondenzační voda/nebo dojde ke stříkání. Tak se uvnitř přístroje vyčistí tryska a oběh vody.

6) Uniká-li z trysky pouze pára, otočte regulační spínač páry ❷ do směru „-“, dokud z trysky neuniká více žádná pára. Vylijte vodu z nádoby.

7) Podržte nyní zpěňovací nádobu v ruce, pro kontrolu teploty mléka, a zaveďte trysku zpěňovače mléka ⓰ lehce do mléka v nádobě. Přitom držte zpěňovací nádobu trochu nakloněnou.

8) Otáčejte pomalu regulačním spínačem páry ❷ ve směru „+“.

9) Otáčejte zpěňovací nádobou do kruhu a přidržujte při tom špičku trysky těsně pod povrchem mléka: dostatečně do hloubky, aby mléko nestříkalo do všech stran a dostatečně vysoko, aby se vytvořila silná pěna. Děláte-li to správně, je slyšet při tom hluboký bzučivý zvuk.

10) Jakmile stoupá mléčná pěna, zasuňte trysku hlouběji do nádoby pro zpěnění další „vrstvy“ a pro zabránění připálení pěny.

11) Vzápětí ponořte trysku kompletně do nádoby a pootočte o něco regulační spínač páry ❷, aby se mléko ohřálo. Podržte zpěňovací nádobu lehce šikmo tak, že se mléko jemně se točí, když se promíchává tryskou.

12) Jakmile má mléčná pěna požadovanou konzistenci a teplotu, otočte regulační spínač páry ❷ zpět (až po doraz k „ - “).

13) Až poté vytáhněte trysku z mléka.

14) Otočte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „-W-“.

UPOZORNĚNÍ

► Pro přípravu cappuccina používejte vždy větší šálky, než pro přípravu espressa, protože k tomu se ještě přidá zpěněné mléko.

15) Při přípravě cappuccina postupujte přesně tak, jako při přípravě espressa (viz kapitolu „Příprava espresso“/ předehřátí přístroje není více potřebné). Nechte protéct vodu pouze cca. dvakrát tak dlouho, než jak u espressa (cca. 40 ml).

16) Zapněte přístroj vypínačem zapnuto/vypnuto ❸.

UPOZORNĚNÍ

► Po 3 minutách se přístroj automaticky vypne.

17) Dejte nyní zpěněné mléko do předem připraveného espressa. Cappuccino je nyní hotové. Dle chuti jej můžete pocukrovat nebo posypat kakaem.

CZ

UPOZORNĚNÍ

► Zpěňovačem mléka ⓰ můžete ohřát také jiné tekutiny, jako např. kakao nebo čaj.

UPOZORNĚNÍ

► Zpěňovač mléka ⓰ vyčistěte bezpodmínečně po každém použití. Přečtěte si k tomu kapitolu „Čištění a péče“.

Tipy pro vytvoření mléčné pěny

CZ

- V zasadě lze zpěnit každý druh mléka, také sójové a rýžové mléko. Některé druhy mléka lze však zpěnit pouze s určitým omezením.
- Odstředěné nebo nízkotučné mléko se nepřipálí tak snadno, jako plnotučné mléko, při příliš nízkém obsahu tuku je zde však riziko, že mléko nelze dobře zpěnit. Používejte proto dle možnosti mléko s obsahem tuku 3,5% nebo 1,5%.
- Dobře chlazené mléko se dá líp zpěnit, než málo chladné mléko.
- Nezpěňujte mléko podruhé, protože by se mohlo jinak připálit.
- Zpěněné mléko nechte cca. 30 sekund odstát, než dáte pěnu na espresso. Tím tak prasknou větší bubliny a ještě tekuté mléko steče dolů. Jemnou pěnu můžete dát potom na espresso.

Vyprodukovat horkou vodu

1) Když už je přístroj rozehřán:
2) Pod držák sítka ⓰ postavte šálek.
3) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka předhřevu ❹, otočte regulačním spínačem páry ❷ na označení „ + “.
4) Otočte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ “. Z trysky vytéká horká voda.
5) Chcete-li přerušit vytékání horké vody, uzavřete regulační spínač páry ❷ (otočit až na doraz ve směru „ - “) a nastavte otoční spínač funkcí ❺ do pozice „ “.
6) Zapněte přístroj vypínačem zapnuto/vypnuto ❸.

UPOZORNĚNÍ

► Po 3 minutách se přístroj automaticky vypne.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Před čištěním nechte vždy přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Čištění zpěňovače mléka

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY

- Nikdy nepoužívejte abrazivní, korozivní nebo chemické čisticí prostředky k čištění přístroje. Jimi se poškozuje povrch přístroje.

1) Postavte prázdnou nádobu pod zpěňovač mléka ⓰.
2) Otočte regulační přepínač páry ❷ přímo po použití na „ + “ a nechte několik sekund unikat páru.
3) Uzavřete regulační přepínač páry ❷ (otočte až na dorazu ve směru k „ - “), vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
4) Nechte vychladnout trysku.
5) Poté trysku vytáhněte a vymyjte ji pečlivě v teplé vodě.
6) Zkontrolujte, zda není malý otvor v trysce ucpaný a vyčistěte ji v případě potřeby jehlou.
7) Vyčistěte výstupní trubici na páru zpěňovače mléka ⓰ vlhkým hadříkem.
8) Zasuňte trysku zpět do výstupní trubice na páru.

Čištění trysky na horkou vodu

Trysku na horkou vodu ⓯ vyčistěte po každém použití:

1) Poté, co jste připravili espresso/cappuccino a sejmuli nosič sítka ⓬, otřete celou plochu kolem trysky na horkou vodu ⓯ vlhkým hadříkem, aby se odstranily veškeré zbytky prášku.
2) Postavte poté prázdný šálek pod trysku na horkou vodu ⓯ a otočte otočným spínačem funkcí ❺ do pozice „ “. Z trysky na horkou vodu ⓯ vytéká voda a vypláchne poslední zbytky prášku. Při tom může trochu stříkat voda.
3) Po cca. 20 sekundách nastavte otočný spínač funkcí ❺ opět do pozice „ “ a vypněte přístroj přepínačem zap./vyp. ❸.

CZ

Čištění příslušenství

1) Opláchněte držák sítka ⓬, obě sítka na espresso ⓾ ⓫, vodní nádrž ❶, odměrku ❾ a odkapávací mřížku ❽ v teplé vodě.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud přidáte do vody mycí prostředek, může se stát, že se ovlivní chuť espressa. Pokud se dá znečištění dostranit pouze mycím prostředkem, opláchněte poté všechny díly řádně čistou vodou.

2) Všechny součásti dobře vysušte.
3) Lapač kapek ⓮ je vhodný pro mytí v myčce na nádobí.

Čištění přístroje

Samotný přístroj otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, dejte na hadřík trochu saponátu.

Odvápnění přístroje

Odstraňte pravidelně z přístroje vodní kámen.Po cca. 200 příprav espressa by se měl přístroj odvápnit. V závislosti na tvrdosti vody ve Vaší oblasti se může tato hodnota odlišovat.

K odvápnění používejte obvyklý odvápňovací prostředek pro kávovary espresso. Postupujte podle návodu k použití, uvedeném na odvápňovacím prostředku.

Jestliže nemáte odvápňovací prostředek, lze alternativně postupovat takto:

1) Nádržku na vodu ❶ naplňte až po označení MAX vodou.

2) Rozpušťte v ní 2 lžíce (cca. 30 gramů) kyseliny citronové (k dostání v drogériích, nebo lékárnách).

3) Nasaďte nádržku na vodu ❶ opět do přístroje.

4) Zapněte přístroj vypínačem pro zapnuto/vypnuto ❸. Otočný přepínač funkcí ❺ se musí nacházet v poloze „-W-“. Regulační přepínač páry ❷ je uzavřen.

5) Vsaďte držák sítka ⓬ do přístroje bez prášku pro přípravu espressa a postavte pod držák sítka ⓬ jeden šálek. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka předhřívání ❹, otočte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ “.

6) Nechte protéct cca. 2 šálky (kávové šálky) vody a poté proces zastavte.

7) Podržte nádobu pod zpěňovačem mléka ⓰.

8) Nastavte otočný přepínač funkcí ❺ do pozice „ “ a vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrola předehřevu ❹. Regulačním přepínačem páry ❷ otáčejte pomalu k označení „ + “. Nechte přístrojem na cca. 2 minuty vytvořit páru.

9) Po 2 minutách uzavřete opět regulační přepínač páry ❷, nastavte otočný přepínač funkcí ❺ na „-W-“ a vypněte přístroj.

10) Nechte odvápňovací prostředek působit cca. 15 minut.

11) Kroky 4 - 10 opakujte tři-krát.

12) Nastavte poté otočný přepínač funkcí ❺ do polohy „ “ a nechte tak dlouho odtékat vodu, dokud není nádržka na vodu ❶ prázdná.

13) Vypláchněte nádržku na vodu ❶ čistou vodou a nalijte čistou vodu až po značku MAX..

14) Nastavte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ “, jakmile se rozsvítí zelená kontrolka předhřívání ❹.

15) Nechte protéct vodu.

16) Kroky 13 - 15 opakujte tři-krát.

17) Naplňte vodní nádržku ❶ ještě jednou vodou.

18) Nastavte otočný spínač funkcí ❺ do pozice „ “.

19) Pod zpěňovačem mléka ⓰ podržte nádobu a otáčejte pomalu regulačním přepínačem páry ❷ na „ + “ , jakmile se rozsvítí zelená kontrolka předhřevu ❹.

20) Po cca. 1 minutě uzavřete opět regulační přepínač páry ❷, nastavte otočný přepínač funkcí ❺ na „-W-“ a vypněte přístroj.

UPOZORNĚNÍ

► Po 3 minutách se přístroj automaticky vypne.

CZ

Odstranění závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso nevytéká	• Prášek pro přípravu espressa je příliš vlhký a/nebo je příliš silně natlačený do sítka.	• Espresso připravit nanovo, při tom však nezatlačit příliš silně prášek pro přípravu espressa do sítka, nebo vše celkem vyměnit.
	• V nádržce na vodu ❶ není voda.	• Naplňte vodní nádržku ❶ vodou.
	• Otvory držáku sítka jsou ucpané.	• Držák sítkaw vyčistit.
Espresso přetéká přes okraje držáku sítka ⓬, namísto aby teklo z otvorů držáku sítka.	• Držák sítka ⓬ nebyl správně vsazený.	• Držák sítka ⓬ správně vsadit.
	• Otvory držáku sítka jsou ucpané.	• Držák sítka ⓬ vyčistit.
	• Na okraji držáku sítka ⓬ se nachází zbytky prášku pro přípravu espressa.	• Z okraje držáku sítka ⓬ odstranit zbytky prášku pro přípravu espressa.
Espresso je studené.	• Přístroj nebyl předehřán.	• Předehřát přístroj.
	• Nerozsvítila se ještě zelená kontrolka předehřevu ❹.	• Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka předhřevu ❹.
	• Šálky nebyly předehřáté.	• Předehřát šálky.
Hlučný provoz čerpadla.	• Nádržka na vodu ❶ je prázdná.	• Naplňte vodní nádržku ❶ vodou.
	• Nádržka na vodu ❶ není správně vsazená, takže voda se nedostane do přístroje.	• Nádržku na vodu ❶ správně nasadit.

CZ

Krémovitá vrstva je příliš světlá (espresso vytéká příliš rychle z držáku sítka ⑫)	• příliš málo prášku pro přípravu espressa.	• Dát více prášku pro přípravu espressa.
	• Prášek pro přípravu espressa je semletý příliš nahrubo.	• Použít pouze prášek, vyroben speciálně pro přípravu espressa.
Krémovitá vrstva je příliš tmavá (espresso vytéká příliš pomalu z držáku sítka ⑫)	• příliš mnoho prášku pro přípravu espressa.	• Dát méně prášku pro přípravu espressa.
	• Prášek je semletý příliš jemně nebo je vlhký.	• Použít pouze prášek, vyroben speciálně pro přípravu espressa.
	• Sítko je ucpané.	• VYčistit sítko.
Mléko se nezpění.	• Mléko není dost studené.	• Použijte mléko z ledničky.
	• Zpěňovač mléka ⑯ je znečištěn.	• VYčistěte zpěňovač mléka ⑯.

Likvidace

Likvidace přístroje

Přístroj v žádném případě neodhazujte do obvyklého domovního odpadu.
Tento výrobke podléhá evropské směrnici č. 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Záruka a servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

► Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození, vzniklé při dopravě a na poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly.

Případné škody a nedostatky, zjištěné už při koupě, se musí hlásit hned po vybalení výrobku, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškerá opravy poplatkům.

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 66926

Dovozce

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod 102
Úvodné informácie 102
Informácie k tomuto návodu na používanie 102
Autorské práva 102
Obmedzenie ručenia 103
Varovania 103
Používanie primerané účelu 104
Bezpečnosť 104
Bezpečnostné pokyny 104
Obsah dodávky a prepravná kontrola 106
Likvidácia obalových materiálov 106

Ovládacie prvky 107

Technické údaje 107

Prvé uvedenie do prevádzky 108

Ovládanie 108
Napĺňanie nádoby na vodu 108
Zohrievanie pred každým použitím 109
Zohrievanie po dlhšom odstavení 109
Príprava kávy espresso 110
Príprava kávy cappuccino 112
Tipy k mliečnej pene 114
Príprava horúcej vody 114

Čistenie a údržba 115
Čistenie speňovača mlieka 115
Čistenie sprchy na horúcu vodu 116
Čistenie príslušenstva 116
Čistenie prístroja 116
Odvápňovanie prístroja 116

Odstraňovanie porúch 118

Likvidácia 119
Likvidácia prístroja 119

Záruka a servis 120

Dovozca 120

SK

Úvod

Úvodné informácie

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

kúpou tohto prístroja ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality od spoločnosti **SilverCrest**, ktorý z hľadiska techniky a funkčnosti zodpovedá najmodernejším vývojovým štandardom.

Prečítajte si tu uvedené informácie, aby ste sa so svojím prístrojom rýchlo oboznámili a mohli jeho funkcie využívať v plnom rozsahu.

Želáme Vám pri jeho používaní veľa zábavy.

Informácie k tomuto návodu na používanie

Tento návod na používanie je súčasťou kávovaru espresso SEM 1100 A2 (ďalej uvedené len ako prístroj) a poskytuje dôležité pokyny pre používanie v súlade s jeho určením, pre bezpečnosť, zabudovanie a pripojenie, ako aj pre obsluhu prístroja.

Návod na používanie musí byť trvale k dispozícii v blízkosti prístroja. Každá osoba, ktorá prístroj obsluhuje, si musí tento návod prečítať a riadiť sa ním.

Uschovajte si tento návod na používanie a odovzdajte ho ďalšiemu majiteľovi spolu s prístrojom.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Všetky práva vyhradené, aj na fotomechanickú reprodukciu, rozmnožovanie a rozširovanie pomocou zvláštnych postupov (napríklad spracovaním dát, dátovými nosičmi a dátovými sieťami), aj len čiastkovo, ako aj na obsahové a technické zmeny.

Obmedzenie ručenia

Všetky v tomto návode na používanie uvedené technické informácie, údaje a pokyny pre obsluhu zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdávaní do tlače a zohľadňujú s najlepším vedomím naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, zobrazení a opisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá žiadni záruku za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Varovania

V tomto návode na používanie sú uvedené nasledujúce varovania:

⚠ VAROVANIE

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa nevyhnete nebezpečnej situácii, môže to viesť k úrazu.

► Riaďte sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili úrazom osôb.

POZOR

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Ak sa nevyhnete nebezpečnej situácii, môže to viesť k vecným škodám.

► Riaďte sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili vecným škodám.

UPOZORNENIE

► Pokyn označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

SK

Používanie primerané účelu

Tento prístroj slúži len na prípravu kávy espresso, cappuccino a na zohrievanie vody. Je určený len na súkromné používanie v domácnostiach. Nepoužívajte ho na komerčné účely.

Iné alebo tento opis prekračujúce používanie platí ako nezodpovedajúce určeniu prístroja.

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ► Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ► Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním nezodpovedajúcim určeniu sú vylúčené.

Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Bezpečnosť

V kapitole „Bezpečnostné pokyny“ sa dozviete dôležité bezpečnostné pokyny pre zaobchádzanie s prístrojom.

Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Jeho neodborné používanie však môže viesť k poraneniu osôb a k materiálovým škodám.

Bezpečnostné pokyny

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Skontrolujte prístroj pred použitím, či nemá zvonka viditeľné poškodenia. Poškodený alebo spadnutý prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.

- Opravy prístroja zverte len autorizovaným odborníkom alebo zákaznícke-mu servisu. Pri neodborných opravách môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy sa nedotýkajte prístroja mokrými alebo vlhkými rukami.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.
- Nebezpečenstvo popálenia! Niektoré diely sú počas prevádzky veľmi horúce!
- Pri používaní prístroja vznikajú oblaky horúcej pary. Dajte pozor na to, aby ste sa nimi neobarili! Udržiavajte si dostatočný odstup od pary.
- Prístroj pripojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená pod-ľa predpisov.

POZOR - VECNÉ ŠKODY

- Chybné diely sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené požiadavky na bezpečnosť.
- Chráňte prístroj pred vlhkosťou a vniknutím tekutín dovnútra.
- Chráňte prístroj pred nárazmi, vlhkosťou, prachom, chemikáliami, veľký-mi teplotnými zmenami, a nedávajte ho do blízkosti zdrojov tepla (kachle, vyhrievacie telesá).
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!
- Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, nikdy neťahajte za kábel samotný.
- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Nikdy nepoužívajte prístroj v priestoroch, kde je teplota nižšia než 0 °C alebo okolo nuly. Ak by zamrzla voda vo vedení alebo v nádobe na vodu, mohol by sa prístroj poškodiť.
- Nikdy nepoužívajte prístroj vonku (vo voľnom prostredí). Tento prístroj je určený len na používanie vo vnútorných priestoroch.

UPOZORNENIE

► Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len výrobcom autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

SK

Obsah dodávky a prepravná kontrola

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo zadusenia!

► Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.
Hrozí nebezpečenstvo zadusenia.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- kávovar espresso
- nosič sitka
- veľké sitko na espresso
- malé sitko na espresso
- odmerná lyžica s vtláčadlom
- návod na používanie

UPOZORNENIE

► Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodenia spôsobeného zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu.

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.

Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Ovládacie prvky

1. nádržka na vodu
2. regulátor pary
3. sieťový vypínač
4. zelená kontrolka zohrievania
5. otočný prepínač funkcií
6. vtláčadlo
7. vyhĺbenina pre červený plavák
8. odkvapkávacia mriežka
9. odmerná lyžica s vtláčadlom
10. malé sitko na espresso
11. veľké sitko na espresso
12. nosič sitka
13. blokovač sitka
14. odkvapkávacia miska
15. sprcha na horúcu vodu
16. speňovač mlieka
17. rukoväť
18. červená kontrolka zohrievania

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V, 50 Hz
Menovitý výkon	1100 W
Tlak čerpadla	asi 1,5 MPa (15 bar)
Objem nádržky na vodu (max.)	1,5 l
Spotreba energie v stave pripravenosti až do automatického vypnutia	asi 31,3 Wh
Spotreba energie vo vypnutom stave	0 Wh

Prvé uvedenie do prevádzky

1) Vyčistite nosič sitka ⓬, odmernú lyžicu ❾, sitká na espresso ❿ ⓫, odkvapkávaciu mriežku ❽ a nádobu na vodu ❶ spôsobom uvedeným v kapitole „Čistenie a údržba“.
2) Postavte prístroj na rovný a voči teplu odolný podklad. Dajte pozor na to, aby bola sieťová zásuvka v dostatočnej blízkosti.
3) Nasaďte odkvapkávaciu mriežku ❽ tak, aby červený plavák mohol cez vyhĺbeninu ❼ čnieť do odkvapkávacej mriežky ❽.
4) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
5) Pred prvým použitím postupujte nasledujúcim spôsobom, aby ste vyčistili vnútorné vedenia:
6) Nechajte prístrojom pretiecť vodu asi na 5 šálok espressa. Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.
7) Asi 30 sekúnd nechajte vytvárať paru. Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.

SK

UPOZORNENIE

► Pri prvom použití môže dôjsť k tomu, že čerpadlo bude hlučne pracovať, vznikne hluk, ale žiadna voda nepôjde z prístroja. V takom prípade otočte regulátor pary ❷ smerom k „+“ tak, aby mohol vzduch z vedení prístroja uniknúť (otočný prepínač funkcií ❺ je v polohe „ “). Asi po 20 sekundách vzduch z vedení unikne, hluk zmizne a z prístroja vyjde voda.

Ovládanie

Napĺňanie nádoby na vodu

UPOZORNENIE

► Na prípravu kávy espresso a cappuccino používajte výlučne čerstvú pitnú vodu.

1) Vytiahnite nádobu na vodu ❶ smerom nahor, otvorte veko a naplňte ju vodou:
   Nalejte vodu aspoň po značku MIN.
   Nikdy však nedajte viac vody než po značku MAX.
2) Nasuňte nádobu na vodu ❶ späť na prístroj tak, aby skĺzla po vodiacich lištách na prístroji nadol a pevne zapadla.

■ Nádobu na vodu ❶ môžete naplniť vodou aj bez toho, že by ste ju vybrali z prístroja. V takom prípade jednoducho otvorte veko nádoby na vodu a nádobu naplňte vodou napr. z fľaše. Dajte pritom pozor na to, aby žiadna voda nevytiekla mimo nádoby na vodu ❶

Zohrievanie pred každým použitím

Predtým než si pripravíte espresso alebo cappuccino, musíte prístroj najprv zohriať.

1) Zapnite prístroj vypínačom ❸. Otočný prepínač funkcií ❺ je v polohe „⏦“.
2) Červená kontrolka zohrievania ⓲ svieti.
3) Vyčkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹.

Teraz si môžete pripraviť espresso alebo cappuccino.

Zohrievanie po dlhšom odstavení

Ak ste prístroj po dlhšiu dobu nepoužívali, zohrejte ho takýmto spôsobom:

1) Nalejte vodu do nádoby na vodu ❶.
2) Vložte veľké ⓫ alebo malé sitko na espresso ❿ do nosiča sitka ⓬.
3) Nasaďte nosič sitka ⓬ do prístroja tak, že ho nasadíte na značku „INSERT“ (vložiť) na prístroji, a potom otočíte proti smeru hodinových ručičiek až po značku „LOCK“ (zaistiť) na prístroji.
4) Položte šálku pod nosič sitka ⓬.
5) Zatvorte regulátor pary ❷ (otočte až na doraz smerom k „ - “).
6) Zapnite prístroj vypínačom ❸.
7) Červená kontrolka zohrievania ⓲ svieti.
8) Otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „ “. Čerpadlo začne pumpovať vodu do prístroja. Len čo voda vyjde z otvorov nosiča sitka, otočte prepínač funkcií ❺ znova do polohy „⏦“.
9) Len čo sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹, otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „ “. Nechajte vodu pretekať asi 1 minútu. Môže sa stať, že pritom budete musieť niekoľkokrát vyliať šálku. Pritom nakrátko zastavte procedúru.
10) Asi po 1 minúte otočte prepínač funkcií znova do polohy „⏦“.
11) Vyčkajte, kým sa znova rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹. Zohrievanie sa práve skončilo. Teraz si už môžete pripraviť espresso.

SK

Príprava kávy espresso

UPOZORNENIE

► Ak ste pred prípravou kávy espresso vytiahli z prístroja horúcu paru, odporúčame pred prípravou espressa odobrať trocha horúcej vody. Inak by mohlo dôjsť k tomu, že by espresso chutilo ako spálené. Podržte prázdnu šálku pod speňovačom mlieka ⑯. Otočte regulátor pary ❷ smerom k „+“. Otočte prepínač funkcií ❺ do polohy „ “ tak, aby horúca voda vyšla z dýzy. Vyčkajte niekoľko sekúnd, až potom otočte prepínač funkcií ❺ znova do polohy „ “. Potom znova privrite regulátor pary ❷ (smerom k „-“).

UPOZORNENIE

► Vždy sa postarajte o to, aby bolo sitko na espresso ⑩ ⑪ čisté a bez zvyškov kávového prášku.

SK

1) Keď je prístroj zohriaty:
Ak chcete pripraviť jednu šálku espressa, nasaďte malé sitko na espresso ⑩ do držiaka sitka ⑫.
Ak chcete pripraviť dve šálky espressa, nasaďte veľké sitko na espresso ⑪ do držiaka sitka ⑫.

2) Naplňte pomletou kávou malé sitko na espresso ⑩ až po značku MAX.
To zodpovedá asi 7 g kávy alebo zarovnanej odmernej lyžici ❾.
alebo...
Naplňte pomletou kávou veľké sitko na espresso ⑪ až po značku MAX.
To zodpovedá asi 7 g + 7 g mletej kávy alebo dvom zarovnaným odmerným lyžiciam ❾.

3) Stlačte mletú kávu pomocou vtláčadla na prístroji ❻. Ak sa ukáže potreba, pridajte potom ďalšiu mletú kávu tak, aby bolo sitko na espresso ⑩ ⑪ naplnené až po značku MAX. Potom kávu znova stlačte.

UPOZORNENIE

► Stlačenie (zhustenie) mletej kávy je veľmi dôležitý krok pri príprave espressa. Ak je mletá káva veľmi silno stlačená, espresso preteká pomaly a dáva viac peny (crema). Ak nie je mletá káva dosť silno stlačená, espresso pretečie rýchlo a vznikne málo peny.

4) Nasaďte nosič sitka ⑫ do prístroja tak, že ho nasadíte na značku „INSERT“ (vložiť) na prístroji, a potom otočíte proti smeru hodinových ručičiek až po značku „LOCK“ (zaistiť) na prístroji.

5) Dajte jednu šálku (alebo dve šálky) pod otvory v nosiči sitka. Odporúčame, aby ste si šálky vopred opláchli horúcou vodou, takže espresso potom nevychladne tak rýchlo.

6) Keď sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ④, môžete otočiť prepínač funkcií ⑤ do polohy „ “. Espresso vyteká do šálky (šálok).

⚠ VAROVANIE

Nikdy nevyberajte nosič sitka ⑫ vtedy, keď vyteká espresso!

Pritom vzniknuté fŕkance horúceho espressa môžu spôsobiť úraz!

► Vždy zabezpečte, aby bol otočný prepínač funkcií ⑤ v polohe „ “ predtým, než vyberiete nosič sitka ⑫.

UPOZORNENIE

► Tento prístroj je vybavený funkciou predhrievania. To znamená, že horúca voda predtým než bude pretlačená cez mletú kávu, bude krátky čas v nosiči sitka. Tým sa zjemní aróma kávy espresso.

7) Keď je šálka (šálky) naplnená požadovaným množstvom espressa (asi 20 ml), otočte prepínač funkcií ⑤ znova do polohy „ “.

Teraz môžete vypiť svoje espresso.

8) Vypnite prístroj vypínačom ③.

UPOZORNENIE

► Po 3 minútach sa prístroj automaticky vypne.

9) Po každom použití odstráňte mletú kávu zo sitka na espresso ⑩ ⑪. Vyberte nosič sitka ⑫ z prístroja. Vyklopte blokovač sitka ⑬ nahor tak, aby sitko na espresso ⑩ ⑪ nemohlo vypadnúť z nosiča sitka ⑫. Teraz vyprázdnite sitko na espresso ⑩ ⑪. Použitú kávu alebo kapsule na espresso zlikvidujte vždy ekologickým spôsobom, napríklad v bioodpade.

UPOZORNENIE

► Sprchu na horúcu vodu ⑮ vyčistite bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

SK

UPOZORNENIE

► Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaciu misku ⓮, najneskoršie však vtedy, keď je vidieť červený plavák vo vyhĺbenine ❼ odkvapkávacej mriežky ❽.

UPOZORNENIE

► Na prípravu espressa môžete použiť aj kapsule. Používajte len také kapsule, ktoré vyhovujú norme ESE. Norma ESE je systém, ktorý prijali poprední výrobcovia kapsúl pre kávovary, a ktorý umožňuje jednoduchú a čistú prípravu espressa.

Príprava kávy cappuccino

⚠ VAROVANIE

Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na speňovanie mlieka!

Horúca para alebo horúce fŕkance spôsobujú úrazy!

► S regulátorom pary ❷ pracujte vždy pomaly.

SK

1) Nádobku na speňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) naplňte do jednej tretiny studeným mliekom.
2) Zabezpečte, aby bol regulátor pary ❷ zatvorený (otočiť až na doraz smerom k „ - “).
3) Vysuňte speňovač mlieka ⓰ nabok. Chytajte ho pritom len za rukoväť ⓱.
4) Otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „ “. Vyčkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹.
5) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka ⓰. Pomaly otáčajte regulátor pary ❷ smerom k „+“. Skondenzovaná voda a fŕkance vychádzajú z dýzy. Tým sa vyčistí dýza a systém obehu vody vo vnútri prístroja.

6) Keď už z dýzy vychádza len para, otočte regulátor pary ❷ smerom k „-“, až para prestane vychádzať z dýzy. Vylejte vodu z nádoby.

7) Teraz podržte nádobu na speňovanie mlieka v ruke, aby ste cítili teplotu mlieka, a zaveďte dýzu speňovača mlieka ⓰ zľahka do mlieka. Nádobu na speňovanie mlieka pritom držte mierne šikmo.

8) Pomaly otáčajte regulátor pary ❷ smerom k „+“.

9) Pohybujte nádobou na speňovanie v kruhu a držte pritom špičku dýzy tesne pod povrchom mlieka - dosť hlboko na to, aby sa mlieko nerozstrekovalo na všetky strany a dosť vysoko na to, aby sa vytvorila hustá pena. Ak to robíte správne, je pritom počuť hlboký brum.

10) Keď mliečna pena vystúpa nahor, zaveďte dýzu hlbšie, aby ste napenili ďalšiu „vrstvu“ a zabránili spáleniu peny.

11) Nakoniec ponorte dýzu celkom a trocha privrite regulátor pary ❷ tak, aby sa mlieko zohrialo. Držte nádobku speňovača mierne šikmo, aby sa mlieko jemne vírilo, keď ho dýzou miešate.

12) Keď mliečna pena dosiahne požadovanú konzistenciu a teplotu, zatvorte regulátor pary ❷ (otočiť až na doraz smerom k „ - “).

13) Potom najprv vytiahnite dýzu z mlieka.

14) Otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „-WW-“.

UPOZORNENIE

► Na prípravu cappuccina použite vždy väčšie šálky než na prípravu espressa, pretože do nich treba dať ešte aj spenené mlieko.

15) Pri príprave cappuccina postupujte tak isto, ako keby ste pripravovali espresso (pozri kapitolu „Príprava kávy espresso“, ale zohrievanie tu nie je potrebné). Nechajte vodu pretekať len asi dvakrát tak dlho ako pri espresse (asi 40 ml).

16) Vypnite prístroj vypínačom ❸.

UPOZORNENIE

► Po 3 minútach sa prístroj automaticky vypne.

17) Teraz pridajte napenené mlieko do vopred pripravenej kávy espresso. Cappuccino je teraz hotové. Podľa chuti si ho môžete prisladiť cukrom alebo posypať kakaovým práškom.

SK

UPOZORNENIE

► Pomocou speňovača mlieka ⑯ môžete zohriať aj iné tekutiny, napríklad kakao alebo čaj.

UPOZORNENIE

► Speňovač mlieka ⑯ vyčistite bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tipy k mliečnej pene

- V zásade sa dá napeniť každý druh mlieka, aj sójové alebo ryžové mlieko. Niektoré druhy mlieka sa však dajú napeniť len s istými obmedzeniami.
- Odstredené alebo odtučnené mlieko sa nespáli tak ľahko ako plnotučné mlieko, ale pri malom obsahu tuku hrozí nebezpečenstvo, že sa mlieko nedá dobre napeniť. Preto používajte podľa možnosti mlieko s obsahom tuku 3,5 % alebo 1,5 %.
- Celkom vychladené mlieko sa dá lepšie napeniť ako menej studené.
- Nikdy nenapeňujte mlieko druhý raz, pretože potom sa spáli.
- Napenené mlieko nechajte stáť asi 30 sekúnd predtým, než dáte penu do espressa. Pritom spľasnú väčšie bubliny a ešte tekuté mlieko klesne nadol. Potom môžete dať na espresso jemnú penu.

SK

Príprava horúcej vody

1) Keď je prístroj zohriaty:
2) Dajte prázdnu šálku pod speňovač mlieka ⑯.
3) Keď svieti zelená kontrolka zohrievania ❹, otočte regulátor pary ❷ na „ + “.
4) Otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „ “. Horúca voda vyteká z dýzy.
5) Keď chcete prerušiť vytekanie horúcej vody, zatvorte regulátor pary ❷ (otočiť až na doraz smerom k „ - “) a otočný prepínač funkcií ❺ dajte do polohy „ “.
6) Vypnite prístroj vypínačom ❸.

UPOZORNENIE

► Po 3 minútach sa prístroj automaticky vypne.

Čistenie a údržba

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Predtým, než začnete prístroj čistiť, ho nechajte vždy najprv vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Čistenie speňovača mlieka

POZOR - VECNÉ ŠKODY

- Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte drsné, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Tieto môžu rozrušiť povrchové časti prístroja.

1) Dajte prázdnu nádobku pod speňovač mlieka ⓰.
2) Hneď po použití otočte regulátor pary ❷ na „ + “ a niekoľko sekúnd nechajte unikať paru.
3) Zatvorte regulátor pary ❷ (otočiť až na doraz smerom k „ - “), vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku.
4) Nechajte dýzu vychladnúť.
5) Vytiahnite dýzu a vyčistite ju starostlivo v teplej vode.
6) Skontrolujte, či nie je malý otvor v dýze upchatý, a v prípade potreby ho vyčistite ihlou.
7) Navlhčenou utierkou vyčistite výtokovú rúrku speňovača mlieka ⓰.
8) Nasuňte dýzu späť na výtokovú rúrku pary.

Čistenie sprchy na horúcu vodu

Sprchu na horúcu vodu ⓯ vyčistite po každom použití.

1) Po skončení prípravy kávy espresso alebo cappuccino a vybratí nosiča sitka ⓬ utrite celú plochu sprchy na horúcu vodu ⓯ navlhčenou utierkou, aby ste odstránili všetky zvyšky mletej kávy.
2) Potom dajte prázdnu šálku pod sprchu na horúcu vodu ⓯ a otočte prepínač funkcií ❺ do polohy „ “. Voda vyjde von zo sprchy na horúcu vodu ⓯ a vypláchne z nej posledné zvyšky mletej kávy. Pritom môže voda trochu striekať.
3) Asi po 20 sekundách dajte prepínač funkcií ❺ späť do polohy „ “ a vypínačom ❸ prístroj vypnite.

Čistenie príslušenstva

SK

1) Nosič sitka ⓬, obe sitká na espresso ⓾ ⓫, nádobu na vodu ❶, odmernú lyžicu ❾ a odkvapkávaciu mriežku ❽ umyte teplou vodou.

UPOZORNENIE

► Keď do vody pridáte čistiaci prostriedok, môže sa stať, že to ovplyvní chuť kávy espresso. Ak sa nečistoty nedajú odstrániť inak, len čistiacim prostriedkom, opláchnite potom všetky diely vždy veľkým množstvom čistej vody.

2) Vysušte všetky diely.
3) Odkvapkávacia miska ⓮ je vhodná na čistenie v umývačke riadu.

Čistenie prístroja

Prístroj očistite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku trocha čistiaceho prostriedku.

Odvápňovanie prístroja

Pravidelne odvápňujte prístroj. Približne po 200 pripravených dávkach kávy espresso treba prístroj odvápniť. Podľa stupňa tvrdosti vody, ktorú používate, sa môže táto hodnota odlišovať.

Na odvápňovanie používajte bežne dostupné odvápňovače určené pre kávovary espresso. Postupujte pri tom tak, ako je uvedené v návode na používanie odvápňovača.

Ak nemáte k dispozícii odvápňovač, môžete postupovať aj takto:

1) Naplňte nádržku na vodu ❶ až po značku MAX.
2) Rozpusťte v nej 2 lyžice (asi 30 g) kyseliny citrónovej (dá sa kúpiť v drogérii alebo v lekárni).
3) Nasaďte nádobu na vodu ❶ do prístroja.
4) Zapnite prístroj vypínačom ❸. Prepínač funkcií ❺ musí byť v polohe „⏦“. Regulátor pary ❷ je zatvorený.
5) Nasaďte do prístroja nosič sitka ⓬ bez mletej kávy a dajte šálku pod nosič sitka ⓬. Len čo sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹, otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „☕“.
6) Nechajte pretiecť asi 2 šálky (kávové) vody a potom zastavte proces.
7) Podržte nádobku pod speňovačom mlieka ⓰.
8) Dajte prepínač funkcií ❺ do polohy „♨“ a vyčkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹. Pomaly otáčajte regulátor pary ❷ na „ + “. Nechajte prístroj asi 2 minúty vytvárať paru.
9) Po 2 minútach zatvorte regulátor pary ❷, dajte prepínač funkcií ❺ na „⏦“ a vypnite prístroj.
10) Nechajte odvápňovač pôsobiť asi 15 minút.
11) Trikrát zopakujte kroky 4 - 10.
12) Potom dajte prepínač funkcií ❺ do polohy „☕“ a nechajte vodu pretekať dovtedy, kým sa nádoba na vodu ❶ nevyprázdni.
13) Opláchnite nádobu na vodu ❶ čistou vodou a naplňte čistú vodu až po značku MAX.
14) Len čo sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹, otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „☕“.
15) Nechajte pretiecť vodu.
16) Trikrát zopakujte kroky 13 - 15.
17) Ešte raz nalejte vodu do nádoby na vodu ❶.
18) Otočte otočný prepínač funkcií ❺ do polohy „♨“.
19) Len čo sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹, podržte nejakú nádobu pod speňovačom mlieka ⓰ a pomaly otáčajte regulátor pary ❷ na „ + “.
20) Asi po 1 minúte zatvorte regulátor pary ❷, dajte prepínač funkcií ❺ na „⏦“ a vypnite prístroj.

UPOZORNENIE

► Po 3 minútach sa prístroj automaticky vypne.

SK

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso už ďalej nevyteká	• Pomletá káva je príliš vlhká alebo je príliš stlačená.	• Znovu pripravte kávu espresso, ale teraz už natoľko nestlačte pomletú kávu alebo ju celkom vymeňte.
	• Nie je voda v nádobe na vodu ❶.	• Nalejte vodu do nádoby na vodu ❶.
	• Otvory výstupu z nosiča sitka sú upchaté.	• Vyčistite nosič sitka ⓬.
Káva espresso vykvapkáva cez okraje nosiča sitka ⓬ namiesto toho, aby tiekla z otvorov.	• Nosič sitka ⓬ nie je správne nasadený.	• Správne nasaďte nosič sitka ⓬.
	• Otvory nosiča sitka sú upchaté.	• Vyčistite nosič sitka ⓬.
	• Zvyšky pomletej kávy sú na okrajoch nosiča sitka ⓬.	• Očistite okraj nosiča sitka ⓬ od zvyškov pomletej kávy.
Káva espresso je studená.	• Prístroj nebol predhriaty.	• Predhrejte prístroj.
	• Zelená kontrolka zohrievania ❹ sa ešte nerozsvietila.	• Vyčkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania ❹.
	• Šálky neboli predhriate.	• Predhrejte šálky.
Hlučný chod čerpadla.	• Nádoba na vodu ❶ je prázdna.	• Nalejte vodu do nádoby na vodu ❶.
	• Nádoba na vodu ❶ nie je správne nasadená, takže voda z nej sa nedostáva do prístroja.	• Správne nasaďte nádobu na vodu ❶.

SK

Pena (crema) je príliš svetlá (káva espresso vyteká rýchlo z nosiča sitka ⑫)	• príliš málo mletej kávy.	• Použite viac mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš nahrubo.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
Pena (crema) je príliš tmavá (káva espresso vyteká pomaly z nosiča sitka ⑫)	• príliš veľa mletej kávy.	• Použite menej mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš najemno alebo je vlhká.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
	• Sitko je upchaté.	• Vyčistite sitko.
Mlieko sa nenapeňuje.	• Mlieko nie je dosť studené.	• Používajte mlieko z chladničky.
	• Speňovač mlieka ⑯ je znečistený.	• Vyčistite speňovač mlieka ⑯.

SK

Likvidácia

Likvidácia prístroja

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.
Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2002/96/EC o opotrebovaných elektrických a elektronických spotrebičoch.

Prístroj nechajte zlikvidovať v príslušnej firme na likvidáciu odpadu alebo v komunálnom zariadení na likvidáciu odpadu. Dbajte na aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

POZNÁMKA

► Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné poškodenia alebo nedostatky zistené už pri kúpe musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN66926

Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 122
Vorwort 122
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 122
Urheberrecht 122
Haftungsbeschränkung 123
Warnhinweise 123
Bestimmungsgemäße Verwendung 124
Sicherheit 124
Sicherheitshinweise 124
Lieferumfang / Transportinspektion 126
Entsorgung der Verpackung 126

Bedienelemente 127

Technische Daten 127

Erste Inbetriebnahme 128

Bedienung 128
Wassertank befüllen 128
Aufheizen vor jedem Gebrauch 129
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme 129
Espresso zubereiten 130
Cappuccino zubereiten 132
Tipps für den Milchschaum 134
Heißes Wasser erzeugen 134

Reinigen und Pflegen 135
Milchaufschäumer reinigen 135
Heißwasserdusche reinigen 136
Zubehörteile reinigen 136
Gerät reinigen 136
Gerät entkalken 136

Fehlerbehebung 138

Entsorgung 139
Gerät entsorgen 139

Garantie und Service 140

Importeur 140

DE
AT
CH

Einführung

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von **SilverCrest** entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität dem modernsten Entwicklungsstandard entspricht.

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Espressomaschine SEM 1100 A2 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung, entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Erwärmen von Wasser. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheit

In dem Kapitel „Sicherheitshinweise“ erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ■ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ■ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank, kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienelemente

❶ Wassertank
❷ Dampfregulierungsschalter
❸ Ein-/Aus-Schalter
❹ grüne Aufheizkontrollleuchte
❺ Funktionsdrehschalter
❻ Stopfer
❼ Aussparung für den roten Schwimmer
❽ Abtropfgitter
❾ Messlöffel mit Stopfer
❿ kleines Espressosieb
⓫ großes Espressosieb
⓬ Siebträger
⓭ Siebblockierer
⓮ Tropfenauffangschale
⓯ Heißwasserdusche
⓰ Milchaufschäumer
⓱ Griff
⓲ rote Kontrollleuchte

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Wasserbehälter (Max)	1,5 Liter
Energieverbrauch im Bereitschafts-zustand bis zur automatischen Abschaltung	ca. 31,3 Wh
Energieverbrauch im Aus-Zustand	0 Wh

Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓬, den Messlöffel ❾, die Espressosiebe ❿ ⓫, das Abtropfgitter ❽ und den Wassertank ❶ wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie drauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
3) Setzen Sie das Abtropfgitter ❽ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❼ im Abtropfgitter ❽ ragen kann.
4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
5) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
6) Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

► Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (der Funktionsdrehschalter ❺ steht auf der Position „ “). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

DE
AT
CH

Bedienung

Wassertank befüllen

HINWEIS

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Ziehen Sie den Wassertank ❶ nach oben heraus, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zu Max-Markierung ein.
2) Schieben Sie den Wassertank ❶ wieder so auf das Gerät, dass es in den Schienen am Gerät heruntergleitet und fest sitzt.

■ Sie können den Wassertank ❶ auch befüllen, ohne dass Sie ihn vom Gerät abnehmen. Öffnen Sie dafür einfach den Wassertankdeckel und füllen Sie Wasser mit einer Flasche o.ä. ein. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser neben den Wassertank ❶ läuft.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ an. Der Funktionsdrehschalter ❺ steht auf der Position „⏦“.
2) Die rote Kontrollleuchte ⓲ leuchtet.
3) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank ❶.
2) Legen Sie das große ⓫ oder das kleine Espressosieb ⓾ in den Siebträger ⓬.
3) Setzen Sie den Siebträger ⓬ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.
4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓬.
5) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ an.
7) Die rote Kontrollleuchte ⓲ leuchtet.
8) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „⏦“. Die Pumpe beginnt, Wasser in das Gerät zu pumpen. Sobald das Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder auf die Position „⏦“.
9) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „⏦“. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen. Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang.
10) Nach ca. 1 Minute drehen Sie den Funktionsdrehschalter wieder auf die Position „⏦“.
11) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

► Falls Sie vor der Espressozubereitung heißen Dampf aus der Maschine bezogen haben, empfehlen wir Ihnen vor der Espressozubereitung etwas heißes Wasser zu beziehen. Ansonsten kann es sein, dass der Espresso verbrannt schmeckt. Halten Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer ⑯. Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“. Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “, so dass heißes Wasser aus der Düse tritt. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder auf die Position „ “ drehen. Drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter ❷ wieder zu (in Richtung „-“).

HINWEIS

► Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb ⑩ ⑪ sauber ist und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb ⑩ in den Siebträger ⑫ ein.
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb ⑪ in den Siebträger ⑫ ein.

2) Füllen Sie das kleine Espressosieb ⑩ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel ❾.
oder...
Füllen Sie das große Espressosieb ⑪ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln ❾.

3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Gerät ❻. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb ⑩ ⑪ bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

► Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.

DE
AT
CH

4) Setzen Sie den Siebträger ⓬ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.

5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt.

6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, können Sie nun den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ drehen. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⓬ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Stellen Sie immer sicher, dass der Funktionsdrehschalter ❺ auf „ “ steht, bevor Sie den Siebträger ⓬ entfernen.

HINWEIS

► Dieses Gerät ist mit einer Vorbrühfunktion ausgestattet. Das bedeutet, dass das heiße Wasser, bevor es durch das Espressopulver gedrückt wird, für kurze Zeit im Siebträger steht. Dies verfeinert das Aroma des Espressos.

7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml), drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder in die Position „ “.

Sie können den Espresso nun trinken.

8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espressosieb ⓾ ⓫. Entnehmen Sie den Siebträger ⓬ aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer ⓭ nach oben, so dass das Espressosieb ⓾ ⓫ nicht aus dem Siebträger ⓬ herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb ⓾ ⓫. Entsorgen Sie das Espressopulver oder die Espressopads immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

► Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓯ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

DE
AT
CH

HINWEIS

► Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale ⓮, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung ❼ des Abtropfgitters ❽ zu sehen ist.

HINWEIS

► Sie können auch Espresso-Pads für die Zubereitung des Espressos verwenden. Verwenden Sie nur Espresso-Pads die dem ESE-Standard entsprechen. Bei dem ESE-Standard handelt es sich um ein von führenden Espresso-Pads-Herstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso möglich macht.

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

► Bedienen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregulierungsschalter ❷ zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
3) Schieben Sie den Milchaufschäumer ⓰ zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff ⓱ an.
4) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „♨“. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.
5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“. Kondenswasser/ Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
6) Wenn nur noch Dampf aus der Düse tritt, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers ⓰ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbeälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“.

9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machten Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.

10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.

11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ etwas zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.

12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.

14) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

HINWEIS

► Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser nur ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

HINWEIS

► Sie können mit dem Milchaufschäumer ⓰ auch andere Flüssigkeiten, wie Kakao oder Tee erhitzen.

HINWEIS

► Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⓰ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

DE
AT
CH

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Entrahmte oder Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser erzeugen

DE
AT
CH

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
2) Stellen Sie eine Tasse unter den Milchaufschäumer ⓰.
3) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “.
4) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Heißes Wasser tritt aus der Düse aus.
5) Wenn Sie die Heißwasserabgabe unterbrechen wollen, stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
6) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer ⓰.
2) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ direkt nach dem Gebrauch auf „ + “ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
5) Ziehen Sie die Düse ab und reinigen Sie diese sorgfältig in warmen Wasser.
6) Kontrollieren Sie, ob das kleine Loch in der Düse verstopft ist und reinigen Sie es gegebenenfalls mit einer Nadel.
7) Reinigen Sie das Dampfabgaberohr des Milchaufschäumers ⓰ mit einem feuchten Tuch.
8) Schieben Sie die Düse wieder auf das Dampfabgaberohr auf.

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓯ nach jedem Gebrauch:

1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger ⓬ abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche ⓯ mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
2) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter die Heißwasserdusche ⓯ und drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche ⓯ aus, und spült letzte Pulverreste heraus. Hierbei kann das Wasser ein wenig spritzen.
3) Stellen Sie nach ca. 20 Sekunden den Funktionsdrehschalter ❺ wieder in die Position „ “ und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓬, die beiden Espressosiebe ⓾ ⓫, den Wassertank ❶, den Messlöffel ❾ und das Abtropfgitter ❽ in warmen Wasser.

HINWEIS

► Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

2) Trocknen Sie alle Teile.
3) Die Tropfenauffangschale ⓮ ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

DE
AT
CH

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 200 Espressozubereitungen sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ wie folgt vorgehen:

1) Füllen Sie den Wassertank ❶ bis zur Max-Markierung.
2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
3) Setzen Sie den Wassertank ❶ in das Gerät ein.

4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ ein. Der Funktionsdrehschalter ❺ muss auf der Position „-WW-“ stehen. Der Dampfregulierungsschalter ❷ ist zugedreht.

5) Setzen Sie den Siebträger ⓬ ohne Espressopulver, in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓬. Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, stellen Sie den den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

6) Lassen Sie ca. 2 Tassen (Kaffeetassen) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang.

7) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰.

8) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.

9) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfregulierungsschalter ❷ zu, stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf „-WW-“ und schalten Sie das Gerät aus.

10) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.

11) Wiederholen Sie die Schritte 4 - 10 drei mal.

12) Stellen Sie dann den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank ❶ leer ist.

13) Spülen Sie den Wassertank ❶ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.

14) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

15) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.

16) Wiederholen Sie die Schritte 13 - 15 drei mal.

17) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank ❶.

18) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

19) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰ und drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “ , sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

20) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf „-WW-“ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

DE
AT
CH

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank ❶.	• Wasser in den Wassertank ❶ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓬ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓬ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓬ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓬ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓬ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓬.	• Rand des Siebträgers ⓬ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank ❶ ist leer.	• Wasser in den Wassertank ❶ füllen.
	• Der Wassertank ❶ ist nicht richtig eingesetzt, so dass das Wasser nicht in das Gerät gelangt.	• Wassertank ❶ richtig einsetzen.

DE
AT
CH

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⑫)	• zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⑫)	• zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Das Sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer ⑯ ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⑯.

DE
AT
CH

Entsorgung

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

DE
AT
CH

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 66926

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 66926

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 66926

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com